КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

ОЛЬГА И ПАВЕЛ СЮТКИНЫ

РУССКАЯ КУХНЯ

ОТ МИФА К НАУКЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кухня — одна из самых мифологизированных частей русской культуры. Разговоры о ней полнятся стереотипами: зачастую они искажают факты и создают почти фантастическое представление о возникновениях блюд и тех условиях, в которых они готовились и подавались. Между тем реальная история русской кухни интереснее и сложнее созданных мифов: изменения, которые она претерпевала, были тесно связаны с общественной жизнью, политикой, экономикой, влиянием других культур. Книга известных историков кухни Ольги и Павла Сюткиных — исследование, расставляющее многие точки над «i». Как появилась русская печь, какую роль в становлении кухни играла религия, чем на самом деле были блюда, которые сегодня воспринимаются как стереотипно русские, как менялись кулинарные традиции в советское время? Книга содержит оригинальные рецепты множества блюд, в том числе почти забытых; ушное, верещаку, сбитень или ботвинью вы можете приготовить и сегодня.

- Ольга Сюткина, Павел Сюткин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - Часть I. Кухня как отражение эволюции общества
    -
    - ГЛАВА 1. КУХНЯ И ИСТОРИЯ
      - Почему мы так мало знаем об истории русской кухни
      - Эволюция русского рецепта
      - Кто и как изучал русскую кухню
      - Исконная или заимствованная?
      - Изобильная или бедная?
      - Здоровая или не очень?
      - Была ли важна диета в прошлом?
    - ГЛАВА 2. КУХНЯ И ТЕХНОЛОГИЯ
      -
      - Русская печь как фантомная боль
      - Мясо верченое
      - Соление, мочение, квашение
      - Квас
      - Кисель и кулага
      - Левашники и пастила
    - ГЛАВА 3. КУХНЯ И РЕЛИГИЯ
      -

- Существует ли православная кухня?
- Монастырская кухня: мифы и реальность
- Добавить остроты в пост
- Православие или язычество: кулинарный календарь

- ГЛАВА 4. КУХНЯ И ОБРЯД
  -
  - Блины исторические и обрядовые
  - Пошехонская Масленица
  - Пасхальный кулич: история заблуждений
  - Пасха — из творога или из теста?
  - Казус с вербной кашей
  - Горько и весело
  - Крестины
  - Именины
- ГЛАВА 5. КУХНЯ И ИДЕОЛОГИЯ
  -
  - Квас — напиток патриотов
  - Стереть даже память о прошлом
  - Идеология продовольственных карточек
  - Рыбный день на фоне дефицита
  - Советская кулинарная библия
- ГЛАВА 6. КУХНЯ И ОБРАЗ ЖИЗНИ
  -
  - Стол для русского похмелья
  - Сбитень уже не вернуть?
  - Городской застольный быт
  - Будни русской усадьбы
  - Жареный бык и гурьевская каша
  - В прошлое за квашеными ананасами
  - В Подмосковье за артишоками
  - «За грош купили угол рая»
  - Дачная история с продолжением
  - Праздник по-советски

○ Часть II. Меню как зеркало культуры

○ ГЛАВА 1. ЭВОЛЮЦИЯ РУССКОЙ ЗАКУСКИ
- Легенда бородинского хлеба
- Оливье как высшая форма майонеза
- Эволюция салата оливье
- Русский винегрет: из Парижа в Пошехонье
- Форшмак забытой национальности
- Селедка под шубой и без
- Буженина мясная и рыбная
- Русский сыр: от легенды к товару

- Судьба бутерброда в России
- ГЛАВА 2. ОТ ПОХЛЕБКИ ДО СУПА
  -
  - Почему в России любят суп?
  - Щи и борщи: кто главнее?
  - Рассольник и калья
  - Солянка для селянки
  - Летние супы с квасом
  - Ботвинья: когда в прошлом находишь будущее
- ГЛАВА 3. АПОФЕОЗ СТОЛА
  - Путь русской котлеты
  - Тельное из раков
  - Тельное из рыбы
  - Ушное — это не про уши
  - Ушное
  - Верещака, которая верещит
  - Черкасское мясо
  - Когда колбаса была без очереди
  - Ливерная колбаса: от любви до ненависти
  - От живодерного двора
  - Два Микояна
  - Котлета из «культурнейшего цеха»
  - Русское ли это блюдо — голубцы?
  - Мясо по-французски и по-советски
  - Макароны в России
  - Вареники: споры о первородстве
- ГЛАВА 4. ЗАКРОМА И ЗАГОТОВКИ
  -
  - Капуста для русского — второй хлеб
  - Какими огурцами деды закусывали
  - От семи недуг
  - Яблоко любовное, или Баклажан по имени помидор
  - Грызовой подсолнух и забытое масло
- ГЛАВА 5. ДЕСЕРТЫ
  - Русский пряник
  - Ватрушка
  - Русский народный петушок на палочке
  - Холодец из яблок
  - Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином
  - Карл Нессельроде — человек и пудинг
- ГЛАВА 6. ЗАБЫТЫЕ НАПИТКИ
  -

        - От хлебного вина к водке и обратно
        - Медовуха древняя и современная
        - Боюсь, брусничная вода…
        - Возьмите новый бочонок…
        - Шиповки и чихирь
        - Кефир: правда и вымысел
    - ЗАКЛЮЧЕНИЕ
    - ИЛЛЮСТРАЦИИ (вкладка)
    - ИСТОЧНИКИ ИЛЛЮСТРАЦИЙ
    - Вкладка
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24
    - 25
    - 26
    - 27
    - 28
    - 29
    - 30
    - 31
    - 32
    - 33

- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77

- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121

- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159
- ○ 160
- ○ 161
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165

- ○ 166
- ○ 167
- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173
- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184
- ○ 185
- ○ 186
- ○ 187
- ○ 188
- ○ 189
- ○ 190
- ○ 191
- ○ 192
- ○ 193
- ○ 194
- ○ 195
- ○ 196
- ○ 197
- ○ 198
- ○ 199
- ○ 200
- ○ 201
- ○ 202
- ○ 203
- ○ 204
- ○ 205
- ○ 206
- ○ 207
- ○ 208
- ○ 209

- ○ 210
- ○ 211
- ○ 212
- ○ 213
- ○ 214
- ○ 215
- ○ 216
- ○ 217
- ○ 218
- ○ 219
- ○ 220
- ○ 221
- ○ 222
- ○ 223
- ○ 224
- ○ 225
- ○ 226
- ○ 227
- ○ 228
- ○ 229
- ○ 230
- ○ 231
- ○ 232
- ○ 233
- ○ 234
- ○ 235
- ○ 236
- ○ 237
- ○ 238
- ○ 239
- ○ 240
- ○ 241
- ○ 242
- ○ 243
- ○ 244
- ○ 245
- ○ 246
- ○ 247
- ○ 248
- ○ 249
- ○ 250
- ○ 251
- ○ 252
- ○ 253

- ○ 254
- ○ 255
- ○ 256
- ○ 257
- ○ 258
- ○ 259
- ○ 260
- ○ 261
- ○ 262
- ○ 263
- ○ 264
- ○ 265
- ○ 266
- ○ 267
- ○ 268
- ○ 269
- ○ 270
- ○ 271
- ○ 272
- ○ 273
- ○ 274
- ○ 275
- ○ 276
- ○ 277
- ○ 278
- ○ 279
- ○ 280
- ○ 281
- ○ 282
- ○ 283
- ○ 284
- ○ 285
- ○ 286
- ○ 287
- ○ 288
- ○ 289
- ○ 290
- ○ 291
- ○ 292
- ○ 293
- ○ 294
- ○ 295
- ○ 296
- ○ 297

- ○ 298
- ○ 299
- ○ 300
- ○ 301
- ○ 302
- ○ 303
- ○ 304
- ○ 305
- ○ 306
- ○ 307
- ○ 308
- ○ 309
- ○ 310
- ○ 311
- ○ 312
- ○ 313
- ○ 314
- ○ 315
- ○ 316
- ○ 317
- ○ 318
- ○ 319
- ○ 320
- ○ 321
- ○ 322
- ○ 323
- ○ 324
- ○ 325
- ○ 326
- ○ 327
- ○ 328
- ○ 329
- ○ 330
- ○ 331
- ○ 332
- ○ 333
- ○ 334
- ○ 335
- ○ 336
- ○ 337
- ○ 338
- ○ 339
- ○ 340
- ○ 341

- ○ 342
- ○ 343
- ○ 344
- ○ 345
- ○ 346
- ○ 347
- ○ 348
- ○ 349
- ○ 350
- ○ 351
- ○ 352
- ○ 353
- ○ 354
- ○ 355
- ○ 356
- ○ 357
- ○ 358
- ○ 359
- ○ 360
- ○ 361
- ○ 362
- ○ 363
- ○ 364
- ○ 365
- ○ 366
- ○ 367
- ○ 368
- ○ 369
- ○ 370
- ○ 371
- ○ 372
- ○ 373
- ○ 374
- ○ 375
- ○ 376
- ○ 377
- ○ 378
- ○ 379
- ○ 380
- ○ 381
- ○ 382
- ○ 383
- ○ 384
- ○ 385

- ○ 386
- ○ 387
- ○ 388
- ○ 389
- ○ 390
- ○ 391
- ○ 392
- ○ 393
- ○ 394
- ○ 395
- ○ 396
- ○ 397
- ○ 398
- ○ 399
- ○ 400
- ○ 401
- ○ 402
- ○ 403
- ○ 404
- ○ 405
- ○ 406
- ○ 407
- ○ 408
- ○ 409
- ○ 410
- ○ 411
- ○ 412
- ○ 413
- ○ 414
- ○ 415
- ○ 416
- ○ 417
- ○ 418
- ○ 419
- ○ 420
- ○ 421
- ○ 422
- ○ 423
- ○ 424
- ○ 425
- ○ 426
- ○ 427
- ○ 428
- ○ 429

- ○ 430
- ○ 431
- ○ 432
- ○ 433
- ○ 434
- ○ 435
- ○ 436
- ○ 437
- ○ 438
- ○ 439
- ○ 440
- ○ 441
- ○ 442
- ○ 443
- ○ 444
- ○ 445
- ○ 446
- ○ 447
- ○ 448
- ○ 449
- ○ 450
- ○ 451
- ○ 452
- ○ 453
- ○ 454
- ○ 455
- ○ 456
- ○ 457
- ○ 458
- ○ 459
- ○ 460
- ○ 461
- ○ 462
- ○ 463
- ○ 464
- ○ 465
- ○ 466
- ○ 467
- ○ 468
- ○ 469
- ○ 470
- ○ 471
- ○ 472
- ○ 473

- ○ 474
- ○ 475
- ○ 476
- ○ 477
- ○ 478
- ○ 479
- ○ 480
- ○ 481
- ○ 482
- ○ 483
- ○ 484
- ○ 485
- ○ 486
- ○ 487
- ○ 488
- ○ 489
- ○ 490
- ○ 491
- ○ 492
- ○ 493
- ○ 494
- ○ 495
- ○ 496
- ○ 497
- ○ 498
- ○ 499
- ○ 500
- ○ 501
- ○ 502
- ○ 503
- ○ 504
- ○ 505
- ○ 506
- ○ 507
- ○ 508
- ○ 509
- ○ 510
- ○ 511
- ○ 512
- ○ 513
- ○ 514
- ○ 515

Ольга Сюткина, Павел Сюткин
Русская кухня. От мифа к науке

ВВЕДЕНИЕ

Русская кухня удивительным образом сочетает в себе две, казалось бы, взаимоисключающие особенности. С одной стороны, нет ни одного россиянина или выходца из России, которому она была бы незнакома: это часть культуры, которую каждый из нас узнает еще в детстве. Но парадокс в том, что нет, пожалуй, другой части нашего исторического наследия, которая была бы так сильно искажена выдуманными историями и несуществующими фактами. Иногда может показаться, что наши представления о русской кухне не имеют почти ничего общего с реальным прошлым народа.

Между тем русская кухня — это огромный и своеобразный мир, не всегда простой для понимания современного человека. К сожалению, сейчас преобладает упрощенное представление о русском столе: каши, щи, блины, пироги — а это лишь малая часть русской кухни. И судить только по этим блюдам обо всем явлении было бы неправильно.

Непременная часть этого посконно-домостроевского восприятия — рассуждения об изобилии и полезности средневековой кулинарии. В действительности средневековая кухня — это «кухня голода». Толстые ржаные пироги — от дороговизны пшеницы, супы с мучной подболткой — для того, чтобы лучше насытиться тем, что есть. Увлечение квасом — от дефицита питьевой воды. Мясо — лишь в праздник, грибы — вынужденный источник белка, рыба — с душком, прогорклое топленое масло, хлеб с лебедой. Вот они — черты той кухни.

Нужно понимать, что кухня — явление развивающееся. Вкусы XV–XVI веков с трудом воспринимались бы сегодня. Даже в своем богатом изводе она была бы довольно экзотичной. Можно ли сейчас представить кастрюлю с ухой, куда добавляется по несколько ложек шафрана, корицы, гвоздики? А ведь это реальное описание блюда, содержащееся в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613). Перенасыщение специями — общая черта высокой кухни, появившаяся в Средневековье (не только у нас, но и в Европе). В то же время соль сыпать было не принято: ее ставили рядом с тарелкой. Этот продукт был очень дорогим и использовался главным образом для засолки мяса. Кстати, о солонине. Когда мы читаем, как русский витязь в походе приготовил на огне кусок мяса, то представляем аппетитную отбивную. Между тем на самом деле это была лишь заветрившаяся по краям солонина, часто из конины.

С изменениями, происходившими в обществе, менялась и

кухня. Развивались вкусы, представления о прекрасном, люди знакомились с новыми заграничными продуктами и принципами приготовления. Русская кухня всегда впитывала новое. Взять XIX век — это обилие заимствований из Франции. Отдалиться на сто лет назад — и вот уже множество рецептов из Германии и Австрии. В эпоху Петра перед нами революционная замена «русского» топленого масла на «чухонское» сливочное. Копнем глубже — появятся азиатские лапша и пельмени. Для Киевской Руси характерна адаптация культурных злаков и овощей, начавшаяся под влиянием Византии. Молочное животноводство пришло от кочевников в еще более раннее время.

Русская гастрономия и сама создавала прекрасные блюда, умело используя местные продукты и технологии. Русские кулинары никогда не считали зазорным «подсмотреть» что-то интересное у соседей. Именно в этом творческом взаимодействии разных кулинарных культур и заключается, на наш взгляд, успех русской кухни, превратившейся к концу XIX века из скромной региональной в великую русскую гастрономию, известную по всему миру.

У этой открытости миру — давние корни. Киевский князь Ярослав Мудрый брал в жены скандинавок. Первая его жена — предположительно норвежка по имени Анна. В 1019 году он женился на дочери шведского короля Ингигерде (на Руси она приняла крещение под именем Ирина). А своих дочерей отдал замуж за европейских королей: Елизавету — за норвежского короля Харальда Сурового, Анастасию — за короля Венгрии Андраша I, а Анну — за короля Франции Генриха I.

Один из центров русской культуры — Великий Новгород — всегда был теснейшим образом связан с Северной Европой. А торговля с ней была не только продажей мехов и меда, но и мощным культурным взаимообменом. Был период, когда при Иване IV иностранные послы находили в русских порядках азиатские черты[1]. Однако в Петровскую эпоху Россия все-таки заявила о себе как о европейской державе.

Соответственно, гастрономический опыт и традиции Европы приходили в Россию и усваивались в ней всегда. Но что значит «усваивались»? До середины XVI века значительная часть земель, вошедших впоследствии в Российское государство (Смоленск, Брянск, Курск, Украина, Белоруссия, часть Прибалтики), была частью Великого княжества Литовского. И хотя это государственное образование было этнически неоднородным, славяне по сравнению с балтами составляли в нем большинство. Именно эта часть населения и стала впоследствии основой двух восточнославянских народов — белорусов и украинцев. Так что

европейские кулинарные традиции были там совсем не чуждыми, пришедшими откуда-то извне. Характерно, что они сохранились и после перехода этих регионов под эгиду Москвы. И смоленские баранки превратились в такой же атрибут русской кухни, как тульские пряники или коломенская пастила.

Это кулинарное взаимодействие с Европой продолжилось и в последующие века. При Василии III (1479–1533) в Немецкой слободе в Замоскворечье иностранцы выращивали неизвестные доселе здесь листовые салаты, спаржу и «пустарнак». На столе Ивана Грозного были рейнские и фряжские (из Северной Италии) вина, а бывший повар Петра I немец Фельтен открыл в 1720 году в Санкт-Петербурге первый ресторан — «Аустерию четырех фрегатов». Начиная с правления Елизаветы, иностранные повара при дворе — правило, а не исключение. А после Великой Французской революции приток поваров оттуда достиг таких масштабов, что только в столице работало не менее 300 французских кулинаров. Они нанимались в дворянские семьи, открывали собственные заведения, становились «шефами» аристократических клубов.

Почему произошел взрывной рост европейского влияния? Причин немало. Среди них и мода, и усиление человеческих контактов (в 1813–1814 годах сотни тысяч русских солдат и офицеров своими глазами увидели, как живут люди в Европе). Не менее важен и другой фактор. Дело в том, что русская кухня не развивалась линейно. Случались периоды, когда она явно отставала от потребностей и желаний общества. Именно это и произошло в конце XVIII века (кстати, в конце 1980-х годов тоже), когда радикально изменившаяся страна, отказавшаяся от старых кафтанов, бород и бердышей, вдруг осознала, что можно питаться по-другому. Легко и изящно, перейдя от щей со шматом ржавого сала в пользу прозрачных супов, заменив в пирогах тяжелое ржаное кислое тесто на легкое слоеное из пшеничной муки. Понятное дело, речь шла не о широких крестьянских массах, а о столичном дворянстве, чиновничестве, интеллигенции, просвещенной молодежи. Но ведь влияние этой группы людей далеко превосходило ее удельный вес в населении империи.

Как ни странно, в этом отношении революция 1917 года оказала на русскую кухню не настолько значительное влияние, как можно было бы предположить. Были убраны по идеологическим соображениям блюда аристократической кухни, но лишь на время: с середины 1930-х они воссоздаются под новыми названиями в меню столичных ресторанов. Когда «матлот из рыбы» превратился в «фаршированные грибами котлеты из судака», а «беф-мирантон» стал «говядиной, запеченной в

луковом соусе».

В остальном происходило то же, что и в других странах. Там, где наступала индустриальная эра, места для ремесленного производства становилось все меньше. А что такое национальные продукты, заготовки, как не малое производство? О забвении старинной русской кухни под натиском общепита и полуфабрикатов можно, конечно, сожалеть, но то же самое происходило во всех развитых странах. И не будь у нас большевистской революции, рабочие на «ударных стройках царизма» где-нибудь в Сибири все равно питались бы в столовых не ботвиньями и тельными поросятами, а макаронами с тушенкой, котлетами с пюре и компотом из сухофруктов.

Два основных фактора оказали в советское время негативное влияние на кухню. Первый — всеобщий дефицит продуктов. В разные времена он принимал разные формы. В конце 1920-х — начале 1930-х это была карточная система распределения. В 1950–1960-е — мизерные зарплаты, отстающие от цен на икру и ветчину, свободно лежавшие на полках магазинов. С конца 1970-х — бесконечные очереди за всем.

Другая проблема — изоляция от остального мира, в том числе и в кулинарии. Основываясь на исторических данных, можно смело утверждать, что русская кухня процветала именно в те моменты, когда находилась в диалоге с другими культурами. И наоборот: опускалась до примитивизма, когда оказывалась изолирована и варилась «в собственном соку».

Это мы и наблюдали в конце советского периода, когда появились такие кулинарные артефакты, как «мясо по-французски» с запеченным майонезом, селедка под шубой, «курица на бутылке» и другие, возможные лишь при советской действительности блюда.

Кухня — действительно нечто большее, чем продукты и рецепты. Это социальное явление, впитавшее историческую память народа. Наконец, само восприятие тех или иных блюд нашими предками может многое сказать — как про кухню, так и про общество в целом.

Понятие «застолье» гораздо шире «меню», «набора блюд», «ассортимента» и т. п. Застолье — это прежде всего процесс, неторопливый и обстоятельный, радостный и приятный. Иногда — грустный и печальный, но всегда отражающий настроение, взгляд человека на жизнь. А для наших предков общение за столом было важнейшим способом понять своего собеседника, выстроить взаимоотношения с ним.

В этой книге мы непременно поговорим о нашей кухне и религии. Ведь роль православия здесь неоднозначна и весьма

дискуссионна. Кухня и обряды — еще одна тема, отчасти связанная с церковью, а отчасти уходящая корнями в гораздо более отдаленные языческие времена.

Кухня — это еще и отражение образа жизни. А разговор о быте крестьянских хозяйств и дворянских усадеб неизбежно приводит к описанию застольных обычаев и традиций.

И наконец, само меню — тоже своего рода зеркало культуры, где-то правдиво, а где-то гротескно отражающее представления наших предков о прекрасном, здоровом и гармоничном.

В общем, нас ждет долгий и увлекательный разговор о наиболее спорных вопросах русской кухни.

Часть I. Кухня как отражение эволюции общества

Русская кухня, так же как и любая другая национальная кулинария, — продукт долгого исторического развития. Мы часто задаем себе вопрос: что ели пятьсот или тысячу лет назад? Между тем правильнее было бы спросить: почему наше меню, застольные правила и обычаи складывались так, а не иначе? Ведь именно исторические условия и определяют в значительной степени стол людей.

Рассуждая о богатстве русской кухни, мы никуда не денемся от того, что его восприятие очень относительно. И изобильный для рязанца или суздальца XII века стол может оказаться весьма неожиданным для нашего современника — как по составу блюд, так и из-за непривычного вкуса.

Кухня действительно часть нашей культуры, менявшаяся от столетия к столетию. Веками в ней кристаллизовались общие рецепты. Параллельно этому формировались региональные кулинарные традиции, за счет чего появилось удивительное разнообразие вкусов. В этом смысле кулинария в Центральной России, на Урале или на Дону различается не менее, чем народные костюмы, песни или диалект.

Особенности русской кухни — следствие нашей истории, непростой и противоречивой, иногда сметающей старые порядки, а порой замирающей в своем развитии на целые десятилетия. Неудивительно, что и наша гастрономия тоже развивалась нелинейно. Бывали эпохи, когда она удивляла новизной и разнообразием, но случалось, что и отставала от потребностей общества.

Именно поэтому знать причины и факторы развития русской кухни очень полезно для понимания ее роли в нашей жизни. Попробуем разобраться в этом непростом вопросе.

ГЛАВА 1. КУХНЯ И ИСТОРИЯ

Почему мы так мало знаем об истории русской кухни

В 2016 году на российские экраны вышел фильм «Викинг». Многомиллионная попытка сконструировать высокодуховную героическую сагу была забыта полгода спустя. Нам же он запомнился натюрмортом с бубликом на княжеском столе X века. Впрочем, кто-то возразит: это был не иностранный бублик из XVIII столетия, а пробитый навылет печенежским копьем отечественный колобок.

Кинолента, возможно, вопреки желанию авторов, удачно отразила представление о нашей истории. И если мечи и костюмы в ней, по мнению специалистов, близки к аутентичным, то язык, песни и кухня — не более чем фантазия. Собственно, откуда взяться иному?

Как же мы можем понять, что готовили и ели наши предки 1000 лет назад? Есть найденные в раскопках чаши, керамика, горшки, блюда и т. п. Есть остатки очага — котел на треноге (таган), что наводит нас на мысль о старинном блюде *таганчук*. Естественно, никакой русской печи в современном виде тогда не существовало. История о том, как русский богатырь 33 года лежал на печи, а потом отправился защищать Русь, — не более чем поздняя интерпретация древнего сюжета. Специалисты относят появление этой былины к XV–XVII векам. Наиболее раннее упоминание «в письменном документе об Илье Муромце как богатыре относится к 1574 году»[2]. Да и упоминаемая в былине «печь муравленая»[3] могла появиться никак не раньше XV века[4].

Так и с русской кухней. Большинство сведений о ее давнем прошлом, как правило, вторичны и не всегда основаны на исторических источниках. Бытописателей русской культуры до XVI века насчитывается единицы, и они чаще всего не интересовались повседневностью. Подвиги былинных богатырей, битвы и сражения, княжеские междоусобицы, позднее — христианские поучения и первые правовые трактаты — вот, пожалуй, исчерпывающий список тем, отраженных в летописях, дошедших до наших дней. Если там и содержатся упоминания тех или иных блюд, то лишь мимоходом. Как, например, в Лаврентьевской летописи, датируемой 1377 годом. В ее состав входит «Повесть временных лет», изложение событий в которой заканчивается 1110 годом. Столь же фрагментарны будут

«кулинарные» темы в Киевской летописи (около 1200 года), «Житии святого Феодосия Печерского», написанном Нестором в начале XII века (по одной из версий), ряде других исторических документов. Сведения о русской кухне, которые в них сообщаются, крайне скудны. Например, в Белгороде женщины варили из овса и пшеницы «кисель»; в XI веке в Киеве выпекали хлеб, замешанный на квасе, а в XII веке там же упоминается ржаной квас. Из древнерусских источников мы знаем, что мед пили на тризнах, а князь Владимир не только имел бочки с медом в княжеских погребах в Белгороде и Киеве, но даже, счастливо избегнув ловушки, подстроенной ему печенегами в 996 году, наварил в ознаменование этого события «300 провар меда» для угощения приглашенных им гостей. Упоминание тех или иных блюд и напитков мало что добавляет к нашей картине «славянского мира» той эпохи. Разве мы и без Лаврентьевской летописи не подозревали, что в X веке наши предки питались хлебом, пили молоко и делали похлебки?

Мало кто задумывается над этим, но история нашей кухни во многом terra incognita, «…ибо история Русской поварни, не так как других Европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению»[5]. Слова Василия Лёвшина, создателя «Поваренного словаря», выпущенного в 1795–1796 годах в Москве, были очевидными для его современников. Следует четко понимать: первые русские кулинарные книги появились лишь в конце XVIII века. Все сведения, относящиеся к более ранним срокам, — не более чем реконструкции, основанные на общих тенденциях европейской и азиатской кулинарии, своим появлением они обязаны редким упоминаниям в летописях, а чаще всего — вторичным изложениям авторов XIX века.

Трагедия старинной русской кухни заключается в том, что на рубеже XVII–XVIII веков она столкнулась с привычками более развитой европейской цивилизации. Контактируя до этого со своим непосредственным окружением, русские не осознавали резкий контраст с питанием соседей. Опыт общения с восточными ханствами, южными и западными славянами, Прибалтикой, Швецией в те годы не создавал у обеспеченной части русского населения ощущения собственной отсталости, по крайней мере в бытовом плане. Дальше все изменилось.

Именно в конце XVII века Россия (за счет собственной экспансии) вплотную сблизилась с западноевропейской цивилизацией. Это были уже не редкие посольства и военные походы, а прямые контакты сотен и тысяч людей. Оказавшись в положении догоняющей, русская культура попросту не смогла полноценно адаптировать свой опыт к новым реалиям. В

результате частью привычек и обычаев пришлось пожертвовать. Но даже в петровское время это не был сознательный революционный отказ от старого. Скорее это было что-то вроде естественного отбора, когда более успешными становились те, кто быстрее адаптировался к динамичной западной культуре.

Даже поваренные книги (в близком к современному понимании) появляются в России лишь в конце XVIII века. Конечно, до этого был Домострой, но перечень блюд и продуктов нельзя назвать поварской книгой в полном смысле этого слова. То есть понять из него, «что ели», можно, а вот «как готовили» — уже очень фрагментарно.

Домострой — не кулинарная книга. Это свод правил и наставлений для всех сфер жизни, по которым можно изучать нравы и обычаи. Воспитательные советы — несомненно. Список блюд, употребляемых в тех или иных жизненных ситуациях, — конечно. Но не более того. Это опосредованный источник по отношению к нашему исследованию. Один из разделов Домостроя — «Книги во весь год как естьы подавать» — содержит примерный перечень блюд и напитков, употреблявшихся состоятельными людьми в ту эпоху.

Даже изучая более поздний период, мы сталкиваемся с теми же проблемами. Казалось бы, уже была открыта первая типография, активизируется торговля, налаживаются контакты с внешним миром. И что же с описанием быта тех лет? «Все это представляет неимоверные трудности… Вы ежеминутно встречаете пробелы, самые мелочные, но, однако ж, такие, которые затрудняют дело до невероятности»[6], — пишет известный исследователь московского двора XVI–XVII веков Иван Забелин. Кстати, в его подробнейшем труде «Домашний быт русских царей» из 1100 страниц текста царской кухне посвящено всего 59, и лишь две-три содержат описание кушаний. Остальное — обеденные церемонии, застольные порядки, обширные цитаты из росписи блюд (опять же состоящие из одних названий) и т. п.

Итак, в качестве источников о средневековой русской кухне у нас есть обрывочные сведения из летописей X–XIV веков, где просто упоминаются те или иные виды пищи или блюд. Воспоминания иностранных послов, купцов, военных XVI–XVIII веков, посещавших Русь (Россию). Это, кстати, наиболее подробный источник. Далее идут документы конца XVI–XVII веков. Среди них царские наказы монастырям, монастырские расходные книги, «Роспись царским кушаньям» (1610–1613), «Росписи кушанью боярина Бориса Ивановича Морозова»… Все это имеет примерно такой вид[7]:

165 г. Февраля в 14 день. Роспись кушанью[8]

Капуста с осетриною. Икра луконная. Икра паюсная. Икра ряпушья. Везига. Сельди (*зачеркнуто:* под хреном) паровые. Щучина просолная. Тело окрашиваное. Звена стерляжьи наростовые. Семга под лимоны. Лосось под лимоны. Паровые. Спинка семожья. Схаб белужей. Щука паровая. Стерлядь паровая. Стерлядь вертловая. Лещ паровой. Судок поровой. Спинка белой рыбицы. Спинка лосошья. Караси на сковороде. Уха щучья. Пирог с телом. Потрох рыбей. Пирог (*зачеркнуто:* с судоком) с осетриною. Корась росольной (*зачеркнуто:* коровай ятцкой). Уха окуневая. Пироги кислые. Уха судочья. Аладьи (*зачеркнуто:* налитки). Уха карасевая. Пироги долгие с горохом. Уха подуздовая (*зачеркн.* сырники с сыром). Караси с везигою, другие с телом (*зачеркн.* блины). Сщи с тешею (*зачеркн.* были четвертинные). Полголовы осетрьи. Звена ступишные свъжю. Колотка. Сиги. Ладоги. Белужина бочешная. Звена ступишные астораханской осетрины. Теша белужья. Башка (*зачеркн.* Мисенное. Хворост. Грузди, рыжики).

И лишь к концу XVIII века в России начинают появляться кулинарные книги, которые хоть как-то позволяют оценить технологию приготовления пищи:

1772. С. Друковцов, «Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам…»

1780. С. Друковцов, «Экономический календарь»

1787. «Собрание некоторых экономических записок, нужных для домашнего употребления»

1790. Н. Осипов, «Старинная русская ключница и стряпуха»

1791. Н. Яценков, «Новейшая и полная поваренная книга»

1795. В. Лёвшин, «Всеобщее и полное домоводство»

1795–1798. В. Лёвшин, «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский»; И. Ляликов, «Городской и сельский эконом», «Постная кухня»

1808. «Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства, содержащий наставление к приготовлению снедей на каждый день в году, для стола домашнего и гостиного»

1816. В. Лёвшин, «Русская поварня»

Почему же столь важная часть нашего быта отражается в книгах лишь в последние 200 лет?

Для сохранения культурного контекста очень важна письменность. В этом, на наш взгляд, и заключается проблема нашей средневековой и даже более поздней гастрономии Нового времени. Кем было большинство наших поваров 300 лет назад по своему социальному статусу? Ответ прост: крепостными. Возможно, многие из них вообще не умели читать и писать, а кулинарные приемы передавались устно, от учителя к ученику.

«Кулинарные» источники русской кухни до XIX века создавались не специалистами-поварами. В отличие от более ранних источников кухни арабской, французской, испанской и т. п.

Кто только не брался у нас за описание кухни. Настоятель монастыря (Сильвестр — автор Домостроя), помещик и секретарь Вольного экономического общества (В. Лёвшин), прокурор (С. Друковцов), профессора-историки (И. Забелин и Н. Костомаров), монахи, авторы монастырских «расходных» книг. Надо ли говорить о том, что лишь немногие из этих авторов имели навык описания технологии блюд.

Помимо «предложения» кулинарных знаний есть и «спрос» на них.

В отличие от моды и литературы, кухня не составляла предмета интереса обеспеченных российских женщин до второй половины XIX века. Обладающая достаточным количеством слуг дворянка или помещица заходила на кухню лишь для того, чтобы дать указания поварихам или отпереть специи, хранившиеся в специальном ящичке. Это очень тонко почувствовала Елена Молоховец. Вот цитата из ее письма вдовствующей императрице Марии Федоровне от 11 февраля 1894 года:

> Благодаря моей книге наши русские дамы прекратили смущаться вести свое домашнее хозяйство и показываться у себя на кухне[9].

Лишь во второй половине XIX века спрос на кулинарные знания стал более или менее постоянным. До этого поваренные книги — удел немногих поваров, принадлежавших мещанскому или купеческому сословию. С одной стороны, они интересовались предметом, а с другой — обладали необходимыми финансами. Такой возможностью обладала, например, Екатерина Авдеева (1788–1865). Она происходила из купеческой семьи и впоследствии также вышла замуж за купца. Авдеева обладала

средствами, хоть и невеликими, но позволившими профессионально интересоваться кулинарией.

Кто знает, не благодаря ли популярности Мари-Антуана Карема (1784–1833) в России судьба многих наших крепостных кулинаров сложилась немного счастливее, чем могла бы

Однако при наличии большого фонда средневековых летописей и книг мы не находим среди них документов, аналогичных европейским кулинарным изданиям, скажем, XIV–XVI веков. Трудно предположить, что на протяжении столетий целенаправленно вымарывались фрагменты о еде.

Прогресс кулинарии тесно связан с развитием гражданского общества, институтов самоуправления, общественной инициативы. Уже в середине XIX века М. Одигье в послесловии к кулинарной книге Мари-Антуана Карема напишет: «Свобода

кухни привела к свободе совести точно так же, как возобновление этого искусства [в Средние века] привело к возрождению наук»[10].

Ограничение королевской власти, укрепление самостоятельности городов, появление в них органов самоуправления, создание гильдий и ассоциаций купцов и ремесленников — процессы, развивавшиеся в Европе с XIII–XIV веков.

В России эта эпоха отмечена становлением жесткой централизованной власти, не оставлявшей свободы действий даже для ремесленных гильдий и купеческих союзов, а свобода личности, хотя бы и повара, купца или ремесленника, не ставилась ни во что.

Эволюция русского рецепта

Рецепт — основа кулинарии. Мы рассуждаем о прекрасных, экологически чистых продуктах, но лишь мастерство повара сделает из них восхитительное блюдо. С рецептурной составляющей в русской кухне все было совсем не просто.

Для чего нужны рецепты? Для очень простой вещи: передачи кулинарного опыта. Разумеется, его можно было передавать и устно: от матери к дочери, от учителя — поваренку, от иностранного кухмистера — нашему подмастерью. Только у этого способа есть естественное ограничение: большое количество людей так не обучишь. Вернее, обучить можно обыденной семейной кухне. Но по мере того как кулинария становилась профессиональной областью, превращалась в квалифицированное ремесло, требовались и другие каналы обучения.

Любой народ рано или поздно проходил начальный этап развития кулинарии. Этот ранний этап развития кухни, наверное, не очень отличался на разных территориях — разве что в силу климатических или природных обстоятельств. В этом смысле древнеславянские племена вряд ли были исключением.

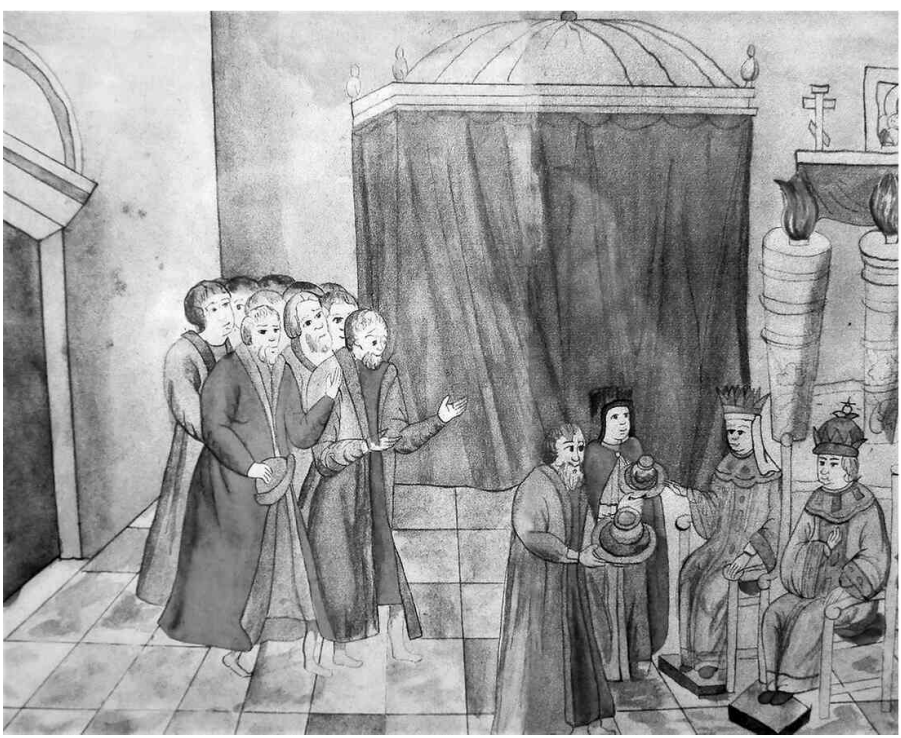
Разумеется, никакой строгой рецептурной составляющей для раннего этапа развития кулинарии не существует. Все определяется устной традицией племени, передающейся из поколения в поколение. Аналогичную ситуацию мы можем видеть и сейчас у коренных народов Севера: их исторические национальные блюда до недавних пор были предметом лишь устной традиции.

Но когда же появились рецепты? Ровно тогда, когда в них начали ощущать потребность. В чем она выражается? С развитием общества возникла потребность в профессиональных поварах.

Точно так же происходила специализация и других областей деятельности — охоты, землепашества, ремесел, войны, религии и т. п. С развитием торговли стали доступны новые продукты и товары, использование которых требовало специальных знаний. Возникновение пищевых традиций и канона, связанного с религией, требовало унификации приготовления блюд в разных регионах.

Поэтому совсем не удивительно, что первые «рецепты» возникли у нас на заре нашей письменной истории. Что-то похожее на них можно найти уже XI веке. Для приготовления кутьи, пишется в «Вопрошании» Кирика (иеромонаха и доместика новгородского Антониева монастыря) епископу Новгородскому Нифонту (1129–1156), нужно «взять три части вареной пшеницы, а четвертую — гороха, бобов и сочевицы, также овощей вареных»[11].

Такие фрагменты — редчайшее исключение в нашей письменной истории. Достаточно сказать, что следующее их появление — уже в Домострое: «Записи на весь год, что к столу подавать» (1550-е годы). Там можно найти описания, как сытить мед, делать мазюню из редьки или готовить пастилу:



Государя и государыню кормят кашей. Гравюра по миниатюре из «Описания в лицах торжества, происходившего в 1626 году февраля 5 при бракосочетании Царя и Великого князя Михаила

Федоровича с государыней Евдокией Лукьяновной из рода Стрешневых»

> *О пастиле яблочной. Как яблочную пастилу готовить: яблоки — в сыте, взятой вчетверо больше, да чтобы их пропитала сыта побольше; парить долго, да, протерев через сито, добавить побольше патоки; пока паришь, нужно помешивать беспрестанно и уминать, а когда загустеет, слить на доску, натерев ее патокой (да трижды пропитать доску патокой), а как смешается, слить в сосуды, но обязательно луженые медные (по-нашему, то — творила), также обмазав патокой. А из творил уж сбрасывать их как творог на блюдо и подавать к столу.*

Такие описания давались лишь для простейших кулинарных операций. Никаких советов, как делать ушное или тельное, в Домострое не найти.

Этот стандарт русского рецепта успешно пережил и Смутное время, и петровские преобразования, и эпоху Екатерины II. При этом даже в первых русских поварских книгах (которые вроде как должны были состоять из рецептов) были различные отклонения. К примеру, «Поваренные записки» Сергея Друковцова (1779) не стремились к подробному изложению[12]:

О супах

> *Взять говядины, обланшировать, положить капусты по пропорции, украйнского сала толченого, накатить бульоном белым, и варить пока поспеет.*

На этом фоне автор «Словаря поваренного, приспешничьего, кандиторского и дистиллаторского» (1795–1798) Василий Лёвшин проявляет просто энциклопедическую дотошность[13]:

Социска из ломтя говядины

> *Взяв ломоть говядины шириною в две ладони, а толщиною пальца в два, разрежь поперек надвое, чтоб ширина осталась та же; разбей обухом, чтоб еще*

раздалась больше; после чего обравняй края. Обрезки изруби с говяжьим салом, петрушкою, цибулею, печерицами, двумя луковками шалота, несколькими листками базилику; изрубив мелко, приправь солью и перцем; замеси этот фарш на четырех яичных желтках, наложи оного на ломти говядины и сверни подобием социски; опутай нитками и вари в кастрюле соразмерной величины в малой доле бульона, с рюмкою вина белого, солью, перцем, одною луковицею, двумя гводками гвоздики, одним корнем моркови, корнем пастернаку, и вари на малом огне. После отвар процеди сквозь сито и облей оным социски. Можно же эти социски подавать с рагу из огородных растений; а когда подавать их холодные, надобно социски варить до тех пор, как сок почти весь выкипит; тогда остудив, подавать на салфетке.

И хотя блюдо это современную сосиску совсем не напоминает, было оно и вкусным, и красивым.

Однако готовить по этим рецептам сегодня трудно. Прежде всего потому, что их нельзя назвать рецептами в привычном смысле. Рецепт сегодня — это почти технологическая карта, с точным весом всех ингредиентов, пошаговыми действиями и откорректированной температурной обработкой. Не просто «возьми яиц 40 шт.», а точный вес продуктов, даже с советами, какой температуры они должны быть. За прошедшее время повара хорошо поработали над кулинарными рецептами.

В старинной русской кухне все совсем не так. Не очень понятно, мог ли готовить по ним человек, далекий от поварского искусства. Вероятно, они писались для людей, разбиравшихся во всех кулинарных операциях, то есть для квалифицированных поваров, которым нужно было лишь подсказать идею нового блюда и дать краткое описание способа приготовления. Со всем остальным читатель должен был справляться сам.

Сложившийся у нас исторически рецептурный формат до начала XIX века не предусматривал никакой конкретики. Впоследствии европейское влияние привнесет в нашу кухню более подробный стандарт рецепта, который проявляется уже к 1830–1850-м годам в творчестве таких кулинаров, как Екатерина Авдеева, Герасим Степанов, Игнатий Радецкий.

Щи русские ленивые

(Potage tchy à la russe; Потаж тши а ля рюсс)

Очистить и разрезать на 8 частей кочан свежей капусты и по штуке кореньев, т. е. сельдерея, порея, моркови и петрушки, обланжирить, когда закипит, отлить на дуршлаг, перелить холодною водою и сложить обратно в кастрюлю. Между тем положить в кастрюлю кусок говядины с верхним жиром, налить водою и обланжирить; когда закипит, выбрать говядину в холодную воду, вымыть, разрезать на доске порционными кусками, сложить в кастрюлю к капусте, налить процеженным сквозь салфетку бульоном, снабдить по вкусу солью, пряностями и сварить до готовности. За 15 минут до отпуска запассеровать на масле немного муки, развести бульоном, процедить во щи, прокипятить, снять сверху жир, залейзеновать льезоном [14] *… и опустить немного рубленой зеленой петрушки и перцу.*

Из книги Игнатия Радецкого «Санкт-Петербургская кухня» (1862)

Здесь уже есть меры веса, объема, времени. И пусть они относятся еще далеко не ко всем операциям, шаг вперед очевиден.

Другой причиной детализации к середине века становится демократизация самой кухни: поварская специальность перестала быть уделом узкой группы профессиональных поваров и приобрела популярность среди домашних хозяек. Резкое расширение системы общественного питания — ресторанов, трактиров и т. п. (связанное с ростом городского населения) — делает эти советы особенно популярными.

При этом на первый план выходит грамотная экономия продуктов, точный расчет их расходования. А это уже шаг навстречу расцветшему через полвека принципу «социализм — это учет и контроль». В кулинарной сфере он обязан еще Елене Молоховец, которая, будучи выпускницей Смольного института благородных девиц, обучалась там в том числе бережливости:

Для этого я, во всех помещенных мною кушаньях, назначила, по возможности, точно определенную пропорцию всех составных частей их, пропорцию на 6 человек, и, под описанием каждого почти кушанья, назначила реестр выдачи, потому что, не имея перед глазами реестра всего того, что входит в состав кушанья, не только хозяйка, но даже и повар, который исключительно тем занимается, не в состоянии вдруг припомнить всего, вследствие чего, в продолжение

> целого утра до самого обеда, приходится, несколько раз, ходить в кладовую, то за тем, то за другим, что, не говоря уже о том, что скоро наскучит, но и чрезвычайно затруднительно для самой хозяйки, а при светской жизни даже и невозможно.

И наконец, еще одна серьезная причина, повлиявшая на эволюцию русского рецепта, — это процесс стандартизации продуктов. Речь идет не только о полуфабрикатах (говоря современным языком), но и о базовых кулинарных продуктах — муке, молоке, мясе, масле, сахаре и т. п.

Дело в том, что весь XIX век в России совершенствовалась система общественного и государственного контроля над продуктами. С другой стороны, развитие торговли (особенно в крупных городах) привело к достаточно четкой классификации тех или иных продуктов. Все понимают, что яйца могут быть разных категорий, а, скажем, «шварцовское масло» не в пример лучше «майского». В этом смысле появление стандартных категорий продуктов приводило к детализации рецептов, которая позволяла теперь давать более точные указания, исходя из четкого представления о качестве (жирности, плотности, степени помола и т. п.) продуктов. В «Поваренной книге русской опытной хозяйки» (1911) Е. А. Авдеева и Н. Н. Маслов рассказывают:

> Телятина бывает в продаже двух сортов: мясо телят, откормленных исключительно молоком, составляет первый сорт, а телят обыкновенных, кормленных без особенного тщания, но все-таки довольно жирных и мясистых — второй сорт. Мясники, конечно, ухитряются продавать всякого теленка под видом первого сорта, а хозяйки, по неопытности, легко попадаются впросак и даже иногда покупают вместо телятины козье мясо.

Начало XX века — новый этап в истории отечественной кулинарии, именно в профессиональном отношении. Незадолго до этого времени открылись первые поварские школы. В 1888 году возникла Первая петербургская школа поваров и кондитеров, организованная Русским обществом охранения народного здравия. В работе этой школы приняли участие немало известных ученых. В ней же была собрана первая в России крупная кулинарная библиотека. Другое подобное учреждение — Практические курсы поварского искусства при Императорском женском патриотическом обществе (которые за 20 лет окончило 8 тысяч человек). Аналогичные школы появлялись в Москве и некоторых провинциальных городах. Например, в Харькове в 1899

году была основана школа Зинаиды Неженцевой. Целью подобных заведений было распространить знание о поварском деле, показать, что этому может профессионально научиться любая неленивая хозяйка.

Несмотря на то, что кулинария в России всегда была важной составляющей бытовой культуры, она, казалось, «висела в воздухе». Специалисты-повара появлялись словно из ниоткуда, целенаправленно никто их не обучал. Автор вышедшего в 1899 году первого российского кулинарного учебника Пелагея Александрова-Игнатьева справедливо указывает на последствия такого порядка: «Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. И не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только саму технику приготовления. Вследствие такого неумелого обучения у поваров очень развита скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно и лучше других приготовлять известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем»[15].

Михаил Игнатьев со своей супругой Пелагеей. Начало 1900-х

Собственно, работы самой Пелагеи Павловны и стали, наверное, главным образцом русского дореволюционного рецепта, четким, ясным, детальным, рассчитанным на обычную домашнюю хозяйку.

Пройдет еще немного времени, и в 1917-м фунты, унции и золотники будут заменены на граммы и литры. Возникшая в

конце 1920-х новая советская кулинария сделает упор на массовую общественную кухню. Сборники рецептур станут публиковать меню из расчета на 100 человек. Будет введено «раздельное питание» — рецепты для столовых первой, второй и третьей категорий. Содержание мяса в них, даже в одном блюде, будет различаться чуть ли не в два раза.

В 1955 году вышел знаменитый «Сборник рецептур блюд», содержащий около 1500 рецептов. Он включал в себя и традиционную кухню, и национальные кулинарии. Большинство таблиц в нем состояло из трех колонок. Расчет был на абсолютно разный контингент питающихся. Первая колонка предназначалась для ресторанов. Вторая — для кафе и столовых открытого типа. А третья — для рабочих столовых, столовых в учебных заведениях. Отличались они друг от друга количественным составом продуктов. Третья колонка было, конечно, более бедная: намного меньше масла, мяса. Например, если выход порционного куска в первой колонке — 100 г, то во второй — 75, а в третьей — 50.

В советское время будет сделан и другой вклад в эволюцию рецепта. Почему в СССР все выпускаемые в общепите торты «Киевский», «Прага», «Полет» крайне редко готовились в домашней кухне? Ведь многие «домашние» торты нисколько не уступали им в трудоемкости, тоже требовали изрядных навыков и мастерства.

Дело в том, что все «общепитовские» советские торты имели рецептуру, утвержденную по ГОСТу или другому документу, предусматривающему массовое приготовление.

Бисквитный торт «Сказка»

Выпечь бисквит в полуцилиндрических формах, разрезать его на три пласта, прослоить шоколадным кремом, склеить и пропитать сиропом. Поверхность и бока торта смазать шоколадным кремом и загнутым кондитерским гребешком или широкой зубчатой трубочкой нанести вдоль торта волнистые линии. Нижнюю часть боков торта посыпать крошкой; из кондитерского мешка с трубочкой нанести крем в виде сучков. Часть крема (25 %) не смешивать с какао-порошком. Этот крем окрасить пищевыми красками и украсить им торт. Украсить торт фруктами или цукатами.

Для теста: мука 105, крахмал картофельный 26,

сахар 129, меланж 216, эссенция 1,3; для бисквитной крошки: мука 3,5, крахмал картофельный 1, сахар 4,5, меланж 7,5; для крема: сахарная пудра 110, масло сливочное 207, молоко сгущенное 83, какао-порошок 20, коньяк 0,7, ванильная пудра 1; для сиропа: сахар 109, коньяк 10, эссенция 0,4, вода 120; для отделки: фрукты (цукаты) 51. Выход 1 кг.

Рецепт из книги «Кулинария» (1955)

Вопрос, можно ли было в домашней кулинарии взять 105 г муки, 26 г крахмала, 129 г сахара и т. п. для выхода 1 кг изделия, носит риторический характер. Но именно такая раскладка и предусматривалась «Сборниками рецептур» для общественного питания.

Вот почему повторить эти рецепты удавалось далеко не каждой хозяйке. Кроме того, «именные» торты затруднительно было испечь дома и по самой банальной причине — из-за отсутствия нужных продуктов: орехов, мака, ванили…

Домашние рецепты расходились «по рукам» среди знакомых, а рецептуры магазинных никто из «непрофессионалов» не знал. Попытки переложить инструкции общепита на язык домашней кухни время от времени предпринимались. Один из классических советских авторов, создавший неустаревающее кондитерское руководство для домохозяек[16], — Роберт Петрович Кенгис. Выходившие с конца 1950-х годов его книги для многих стали настольными.

Отталкиваясь от стандартных, базовых рецептов, Кенгис стремился адаптировать их для домашних условий. Принцип его книг прост: от видов теста — к конкретным кулинарным изделиям. Популярность и тиражи этих изданий наглядно показывали интерес к ним со стороны домохозяек. Впрочем, ряд его книг был адресован и профессиональным поварам.

Сегодняшний российский рецепт — продукт долгой эволюции. Многочисленные его модификации связаны как с ростом поварской квалификации, так и со спросом со стороны непрофессиональных кулинаров. Общий интерес к кулинарии «как хобби», ставший актуальным еще с 1960-х, несомненно, сделал рецептурные каноны более демократичными. А возможность познакомиться с иностранной кухней с 1990-х годов создала удивительный сплав, новую кулинарную норму, воспринявшую лучшие отечественные и зарубежные традиции.

Кто и как изучал русскую кухню

Итак, в русской гастрономии, к сожалению, не было принято записывать рецепты. В связи с этим конец XVIII века стал очень важным временем для нашей кухни: начали появляться первые кулинарные книги. Их авторам приходилось не только решать задачу публикации рецептов, но и подводить некоторые итоги прошедшего столетия, связанного с мощным притоком кулинарных знаний из Европы. По сути дела, была предпринята попытка систематизировать всю «новую гастрономию». К концу XVIII века в стране сложилось весьма своеобразное понимание заграничной кухни и технологии приготовления заимствованных блюд.

Каковы основные тенденции в развитии русской гастрономической литературы тех лет? Что является главным содержанием кулинарных книг той эпохи?

У них несколько направлений. Первое — это демонстрация западных поварских достижений. Щи да кашу, похоже, были убеждены авторы той эпохи, — это ведь каждая баба знает, как готовить. Другое дело пупьеты, пастеты, рисольеты и прочие западноевропейские кулинарные хитрости. Вот они, кулинарные приемы, блюда, названия, которые могли бы обогатить нашу кухню. Здесь действительно был простор для привития новых вкусов публике. Знакомство с иностранным опытом не мешало собирать и анализировать достижения собственной гастрономии. В этом отношении работы Сергея Друковцева, Николая Осипова и особенно Василия Лёвшина неоценимы. Знаменитый термин «русская поварня», означающий перечень отечественных рецептов, впервые появляется в многотомном лёвшинском «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиторском и дистиллаторском», издававшемся в 1795–1798 годах. И хотя в своих публикациях он сетует, что многие рецепты утеряны и не дошли до наших дней, нужно признать, что его собрание — один из самых полных перечней блюд исторической поварни.

Лёвшин не был профессиональным кулинаром. Он принадлежал к просвещенному дворянству, происходил из небогатой семьи, зарабатывавшей более службой, чем доходами от поместья.

Отметим сразу: труды Лёвшина настолько разнообразны и многочисленны, что при желании из него можно «надергать» цитат, подтверждающих все что угодно. Сегодня Лёвшин причисляется то к почвенникам, то, наоборот, к «русским европейцам». Оставим его переводческие труды — а их было свыше 80, состоящих из 190 томов. Но даже в кулинарных и домоводческих сочинениях можно найти противоречащие друг другу идеи.

Показательна фраза из его предисловия к книге «Русская поварня» (1816):

> Простые из отечественных произведений приготовления пищи должны были уступить чужеземным, многосложным… многими несвойственными нам приправами набитым, но зато и вредным здоровью приготовлением, так что даже сведения о русских блюдах почти совсем истребилось[17].

Сквозящее в этих словах чувство утраты не случайно. Лёвшин лишь констатирует реальный факт. Действительно, к концу XVIII века множество русских блюд стали частью истории. И какие-нибудь «юрма» или «тавранчук» говорили обычному москвичу или петербуржцу начала XIX столетия не больше, чем нашему современнику.

И все-таки отчего сегодня стоит вспомнить этот труд? Считается, что это была первая книга о русской кухне. Это, конечно же, не так. В течение двух последних десятилетий XVIII века вышло более десятка подобных изданий. Некоторые из них — незатейливые переводы с французского. Однако были и работы совершенно оригинальные по содержанию, описывающие именно русскую кухню. Так, книга Николая Осипова «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» (СПб., 1790) — одна из них. Вот несколько коротких рецептов оттуда:

Квас. Кислые шти

Квас яблочный

Возьми десять фунтов сухих яблок, перебравши их, семечки выбрось вон, положи в бочку и налей березовою водою; потом закупоря поставь в ледник до лета.

Кислые шти

Возьми винного и ржаного солода по одной мере; пшеничной, ржаной и гречневой муки по одному четверку. Смешавши все то вместе, облей кипятком и разбивай комья веслом часа три или четыре; а впрочем, поступай во всем так, как сказано о делании красного кваса. См.:

КВАС.

Кислые шти пузырные

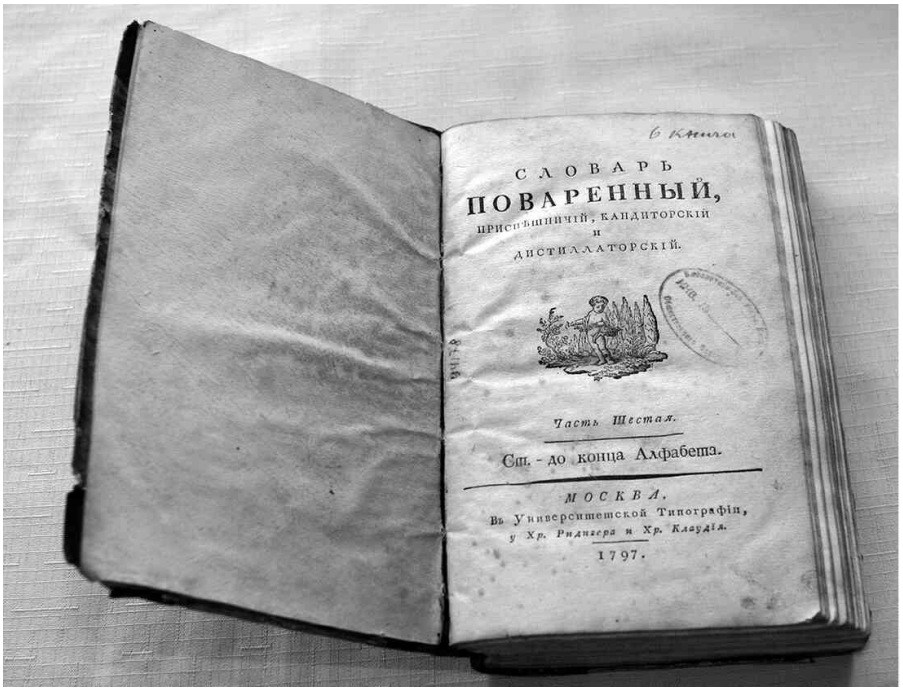
Возьми четыре четверика муки ситной; пшеничной, крупитчатой и гречневой по пяти фунтов; хорошего ячного солоду четверик; смешавши все сие вместе, сделай раствор на теплой воде и бей не менее двух часов, чтобы все комья разбились; потом обвари кипятком и мешай довольно. После того вливши туда холодной колодезной воды, поставь на льду в котлах, чтобы гуща опала на дно. Потом слей то сусло в особый чан; заквась хорошими дрожжами; и положи десять фунтов сухой мяты; и не давая много закисать, слей в бочки, положа в каждую из них по горсти соли. Через четыре дня будут кислые шти готовы к употреблению.

Сам Лёвшин же, хоть и выражает сожаление о забытых русских блюдах, все же считает, что русская кухня должна была вобрать все лучшее, что было придумано в мире, и тем самым стать разнообразнее, полезнее, изящнее.

Эта же мысль встречалась еще у Лёвшина во «Всеобщем и полном домоводстве» (1795):

> …сношение с иностранцами открыло глазам нашим, что нужды и оттого происходящие изобретения довели науку сию [домоводство] у других европейских народов к множайшему совершенству… Начали [и у нас] читать экономических авторов, отчасти подражать деятельно, однако все это происходило слабо…[18]

Знакомство с иностранным опытом благотворно повлияло бы на русское домоводство и кухню. Эту идею позднее развивает Лёвшин. Не случайно девять десятых его знаменитого «Словаря поваренного» посвящены описанию блюд разных стран. Именно тех, что впоследствии стали частью русской кухни: майонезы, макароны, соусы и десерты.


СЛОВАРЬ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧИЙ, КАНДИТОРСКІЙ
И
ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ.
Часть Шестая.
Сп. - до конца Алфавита.
МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Риднгера и Хр. Клаудія.
1797.

В. А. Лёвшин. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский (1797)

Василий Лёвшин считал своей задачей именно совмещение старинной русской кухни и европейской традиции. И это не случайно: развитие национальной кухни вне международного контекста невозможно, как невозможно гармоничное развитие изолированной от мира культуры вообще. Русская гастрономия часто заимствовала блюда, кулинарные приемы и просто названия. Вот уже многие столетия она является кухней метрополии, впитавшей в себя поварские традиции множества народов.

Русская культура начала XIX века пронизана французским влиянием. Чем, собственно, кулинария должна была отличаться от других сфер — моды, литературы, — чтобы не испытывать на себе этого воздействия?

Одним из символов сотрудничества двух кухонь на многие годы (если не сказать столетия) вперед стало творческое наследие классика французской кулинарии Мари-Антуана Карема. Посетивший Россию всего на несколько месяцев в 1819 году, он успел стать кумиром для русских поваров и любителей «высокой кухни». Он заслуженно пользуется славой одного из отцов-основателей новой русской кухни XIX века.

Впрочем, следует отметить, что разговор об иностранном влиянии не должен внушать мысли о том, что наша национальная

кулинария утратила аутентичность. В отечественной литературе издавна утвердилось мнение, что первая половина XIX века в России — это период активной экспансии европейских блюд и застольных привычек. Однако не стоит забывать и о славянофильской тенденции, проявившейся позже, в частности, в попытках возродить старомосковскую кухню в новых условиях в пику западному влиянию. Засилье иностранщины, набившее оскомину большинству здравомыслящих людей, стало в тот период уж слишком очевидным и не могло не вызвать протестов «славянофильской» оппозиции. Привычное противостояние ее «западникам» было значительно сложнее, чем принято считать, и имело неочевидные последствия для нашей кухни.

Главная польза этого «соревнования» состояла в активном развитии обоих направлений: ориентация кухни на Францию, как некий вектор для движения вперед, и кулинарии, продолжающей исконно русские традиции. Каждое из этих направлений имело в середине XIX века своих ярких представителей. Так, Игнатий Радецкий, долгое время проработавший кулинаром за границей, волей-неволей стал лидером первого направления. Даже название его книги «Альманах гастрономов» повторяет заглавие выходившего в 1803–1812 годах во Франции «Альманаха гурманов» Гримо де Ла Реньера. Радецкий творчески попытался соединить в себе две национальные кулинарии.

Современник Радецкого повар Герасим Степанов прославился своими монументальными гастрономическими трудами. Изданный в 1851 году «Последний труд слепца-старца Герасима Степанова» увенчал его карьеру гастронома и писателя. Несомненный авторитет русской кухни, он более 55 лет провел за плитой, начав карьеру «мальчиком на побегушках» и дослужившись до, как сейчас сказали бы, шеф-повара. Написанные им руководства были весьма популярны среди русской публики. Его изданная в 1836 году «Полная ручная хозяйственная книга» была обнаружена в библиотеке А. С. Пушкина. Степанов образно описывал русские и заимствованные блюда, но основной акцент делал на изложении традиционных отечественных поварских секретов.

Не менее важны для нашей культуры труды Екатерины Авдеевой — первой женщины в России, выпустившей кулинарную книгу. Впрочем, кулинария была лишь частью ее огромного писательского таланта, после нее осталось множество этнографических и прикладных работ. Авдеева — недооцененный автор. Знакомство с ее работами опровергает представления о некоей единой русской кулинарии. Авдеева — один из последних кулинарных авторов, описывавших именно патриархальную

кухню России.

Русская жизнь менялась, наступали новые времена.

> Я почувствовала радость от осознания того, что могу быть полезной моим соотечественникам, так как я могу сказать без хвастовства, что моя книга о домашнем хозяйстве, изданная в 1861 году, в эпоху отмены крепостного права, избавила от больших трудностей многих землевладельцев, когда они оказались внезапно без слуг, поваров, абсолютно не владея кулинарным искусством[19].

Это письмо Елены Молоховец подвело своеобразный итог развития русской кухни и зафиксировало новый ее этап, когда профессия повара стала свободной и уважаемой.

Книга Молоховец стала краеугольным камнем отечественной гастрономии. Подробнейший труд, в котором представлено скрупулезное описание блюд, технология их приготовления с точными мерами продуктов и временем приготовления, учетом сезонности, постов и возможных затрат на продукты. Почти 400 страниц убористого текста содержали более 2000 описаний разных кушаний, свыше 1000 советов по приготовлению различных запасов, а всего давалось более 4000 советов (в окончательном варианте книги).

На книге Молоховец воспитывались целые поколения. С ее популярностью можно сравнить лишь популярность «Книги о вкусной и здоровой пище». Для многих людей издание Молоховец было символом спокойной и обеспеченной жизни.

Таких книг-символов в нашей гастрономии было немного. Пожалуй, последний дореволюционный пример — великая работа Пелагеи Павловны Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства». На ней выучилось бесчисленное количество профессиональных поваров и любителей. Более ста лет ее автор — признанный мастер и учитель. При этом судьба Александровой-Игнатьевой очень драматична. После революции она осталась верна профессии — много лет преподавала пищеведение в Первой практической школе поварского искусства и домоводства в Ленинграде. В 1927 году ей удалось переиздать свою книгу в сокращенном виде. В 1932 году у нее вышли еще два пособия по общественному питанию, дальше — тишина. От родственницы «врага народа» отвернулись все. Умерла она в 1953 году в Ленинграде, чуть более месяца не дожив до 81 года.

И все-таки русская кухня развивалась не только благодаря поварам и кулинарам. Говоря о развитии нашей гастрономии, нельзя пройти мимо целой плеяды людей — историков,

этнографов, да и просто талантливых любителей, внесших в свой вклад. Николай Костомаров, Иван Забелин, Дмитрий Зеленин — выдающиеся историки, положившие начало изучению нашего старинного быта. Именно им мы должны быть благодарны за «выловленные» в старинных рукописях и грамотах мельчайшие детали ушедших эпох, за дотошное и вместе с тем понятное сегодняшнему человеку описание вкусов и застольных порядков, манеры подачи блюд и технологии их приготовления, которые были характерны для наших предков 500–800 лет назад.

Николай Верещагин — талантливый ученый, изобретатель, подвижник. Именно ему мы обязаны вологодским маслом на наших столах. Он стоял у истоков крестьянской кооперации, промышленного масло- и сыроделия, расширения экспорта этих традиционных продуктов в Европу, продуктов, которые не были забыты и в советскую эпоху.

Говоря о нашей послереволюционной жизни, мы всегда задавали себе вопрос: была ли советская кухня логичным продолжением великой русской гастрономии? Или стала лишь случайным «зигзагом» истории?

Конечно, советская кухня — прямая наследница кухни дореволюционной. Но многие из тенденций 1920–1930-х — создание промышленных гигантов, увлечение концентратами, консервами, внедрение в практику науки о лечебном питании — были не только в СССР, но и в западных странах. Другое дело, что в СССР в это была привнесена огромная идеологическая составляющая. У этой кухни были большие достижения, но были и трагические ошибки.

Наша кухня никогда не была единой. И до революции она делилась на крестьянскую и городскую, кухню фабричных рабочих и интеллигенции, купеческую и аристократическую, православную и раскольничью. Стоит также обратить внимание на национальные, географические особенности. В этом отношении социалистический период изменил не много. Да, была попытка создания новой модели питания. Удалась ли она — вопрос спорный и сегодня. Советский проект — это гигантский эксперимент, изменивший пищевые традиции и «кухонную» память народа. Нигде в мире ничего подобного не происходило. И итоги его еще предстоит осмыслить.

Разговор о советской кулинарии был бы невозможен без упоминания Анастаса Ивановича Микояна. С 1930 года он — народный комиссар снабжения, с 1934 года — нарком пищевой промышленности, отвечающий за обеспечение населения продуктами питания. Мы далеки от того, чтобы идеализировать образ сталинского соратника, но Микоян навсегда останется

инициатором коренной реформы советской пищевой промышленности и кулинарии. И даже этого уже достаточно, чтобы человек вошел в историю своей страны — не историю вождей, генсеков и президентов, а историю людей, действительно изменивших жизнь миллионов наших сограждан.

Но, даже делая скидку на «директивный» характер советской экономики и хозяйства, нельзя обойти стороной простой факт: наша кулинарная культура 1950–1980-х годов создавалась не в кабинетах ЦК КПСС и Совмина. Она создавалась обычными людьми — учеными и технологами, врачами и писателями. Вильям Похлебкин — своего рода символ этого процесса. Возродивший понятие исторической русской кулинарии, он запомнился яркими и подробными книгами, статьями, выступлениями. Похлебкин — первый советский автор, начавший исследовать нашу кухню не просто как некий набор блюд, рецептов, кулинарных приемов, а как элемент национальной культуры, в контексте тех исторических событий, которые происходили в ту или иную эпоху. Мы не случайно сказали — первый советский автор. Труды дореволюционных историков — Забелина, Костомарова, Александра Терещенко — рассматривали русскую кухню как часть бытовой истории.

Николай Иванович Ковалев (1913–2004)

В советский период подобный подход был практически забыт, преобладало технологическое восприятие кухни как набора рецептов. Кухня лишилась своей истории, своих корней, и в этом отношении работы Вильяма Похлебкина уникальны, они резко контрастируют с большинством подобных трудов. Однако ученый не был одинок в своих поисках. В свое время[20] для нас оказалось очень важным проследить судьбы двух авторов, посвятивших себя русской кухне, — Вильяма Похлебкина и Николая Ковалева,

исследователей, работавших, казалось бы, параллельно, но так и не нашедших общего языка.

Вклад Ковалева в историю русской кухни несомненен. Именно благодаря ему мы ушли от банального представления об исторической русской кухне как о непрерывной череде каш, блинов, щей и жареных лебедей, и приблизились к пониманию, насколько рациональной и продуманной была наша старинная гастрономия.

Исконная или заимствованная?

В поисках исторических корней русской кулинарии мы часто сталкиваемся с вопросом: а *существовала ли вообще единая славянская кухня,* скажем, 1000–1200 лет назад? Ключевое слово здесь — «*единая*». Понимают ли современные исследователи и популяризаторы, рассуждая о тех или иных обычаях и блюдах нашей старины, что никакой общей кухни на Восточно-Европейской равнине тогда просто не было? Имелся конгломерат пищевых предпочтений и привычек отдельных племен и народностей. И чем большего культурного и технологического развития достигали они, тем дальше эти кухни расходились друг от друга.

Борис Рыбаков считал, что еще в IX–XIV веках русская земля представляла собой «область древнерусской народности с единым языком, единой культурой»[21]. Спорность многих утверждений этого автора неоднократно отмечалась научным сообществом. Есть на этот счет и другие, более авторитетные мнения, отодвигающие возникновение единой русской общности к XIII–XV векам, но как это влияет на состояние кулинарии? В пользу того, что единой кулинарии не было, говорят и разные названия хлеба, других основных блюд рациона в различных районах России.

Многие специалисты рассматривают национальную кухню как культурную надстройку, возникшую в процессе формирования национальных государств. Некоторые историки относят ее появление уже к Новому времени, к эпохе буржуазных, национально-освободительных революций XVII–XIX веков в Европе, фактически вписывая ее в рамки национальной буржуазной культуры. Нам представляется, что в применении к русской кухне, да и к кулинарии многих других народов, не попадающих в классическую схему европейской истории, этот принцип не работает.

Такого рода несоответствий достаточно. Например, понятие «феодализм», которое за пределами Европы уже с трудом применимо. Большинство профессиональных историков

склоняется к мнению, что в отношении Азии и даже Восточной Европы этот термин можно употреблять очень ограниченно.

> Разумеется, в эпоху расцвета феодальных институтов в этих окраинных по отношению к Западу социумах существовала зависимость мелких фермеров, рабов, отпущенников и свободных людей от могущественных и сильных собственников, равно как существовала и преданность соратников по отношению к принцу или главе военных походов, но вместе с тем там отсутствовала общественная структура в виде строгой иерархии, требовавшей от крестьян полного подчинения, а от воинов полной преданности, которую мы и называем феодализмом[22].

Хотя мы говорим об одном историческом периоде — VI–XVI веках, во многих неевропейских странах отсутствовали некоторые важнейшие черты этого строя, такие как крупное землевладение, крепостное право, барщина и оброк, феодальная лестница с подчинением вассала сеньору и другие. Вот почему сегодня при характеристике этого времени специалисты чаще употребляют термины «традиционное (аграрное) общество».

Вопрос же о возникновении национального государства на территории России вообще весьма непрост. Вряд ли таковым можно называть Киевскую Русь. Но очевидно и то, что Россия как национальное единое пространство сложилась значительно ранее установления в ней не только буржуазно-демократических порядков, а даже ограниченной монархии. По существу, этот процесс относится ко времени правления Ивана III (конец XV века), когда Русь полностью перестала зависеть от Орды, а Москва превратилась в центр общерусского государства. Был введен единый свод законов (Судебник) и окончательно утвердилась поместная система — обеспечение земельными владениями «служилых» людей. Неслучайно именно к этому периоду относится и расцвет «древнерусской кухни»[23] (так называет ее Вильям Похлебкин) — повсеместно известных на тот момент стандартов питания, блюд и кухонных привычек, характерных для Центральной России. Именно они и будут закреплены в появившемся спустя полвека Домострое — уникальном памятнике русской культуры.

Но вопрос о соотношении «национального» и «заимствованного» в русской гастрономии пока еще не исследован до конца. Процесс проникновения блюд и кулинарных привычек в «русскую» кухню очень непрост. Он обусловлен целым рядом факторов, среди которых — войны и походы (как

принесшие победу, так и проигранные), религиозное и культурное влияние, торговля, наемничество, мирное присоединение территорий, религиозная экспансия и тому подобное.

Когда же происходило это взаимопроникновение культур? Практически всегда. Способствовали ему и легендарное (правда, вызывающее дискуссии) призвание на царствие Рюрика в IX веке, и походы на Византию, и столкновения с половцами, и контакты с южными славянами, и татаро-монгольское иго, и завоевание Иваном Грозным Казани и Астрахани, и, конечно, Петровские реформы, покорение Кавказа и Средней Азии, а также русско-французские кулинарные связи XVIII–XIX веков.

Часто можно услышать фразу: «Это блюдо заимствовано, оно не русское (азиатское, французское, итальянское…)». Но если задуматься: сколько времени блюдо должно просуществовать в массовой кухне, чтобы стать «родным»? Понятно, что Западной Европе многие блюда достались в наследство еще от античности. Однако это не мешает нам говорить об итальянском оливковом масле, французском сыре или английском ростбифе как об элементах национальной кухни. Впрочем, они делили одно географическое пространство. А, например, pappa al pomodoro или полента — это тоже национальные итальянские блюда? Ведь и помидоры, и кукуруза были завезены из Америки и пришли в массовую кухню Апеннинского полуострова в конце XVI или в XVII веке. А знаменитая паста, которая делается из твердых сортов пшеницы? Эти сорта, заимствованные, к слову, из Малой Азии и Причерноморья, появились в Италии лишь сравнительно недавно.

При этом, по мнению многих авторов, рис в русской кухне — несомненно, заимствованное блюдо. И каша из «сарацинского пшена» с изюмом (бог знает, когда то и другое завезли на Русь купцы из Средней Азии) — это блюдо не русское, не национальное. И пельмени — не русские (пусть с XV века аналогичные блюда упоминаются в новгородских летописях), и капуста — греческая, а хлеб — из Византии.

Так можно договориться до того, что и молоко — не наше, а пришло от кочевников, половцев. И пшеница — из Крыма и Поволжья. А на зверя охотиться и мед добывать нас научили финно-угорские племена…

Нет-нет, мы совсем не сторонники идеи «Россия — родина слонов», но не следует пускаться и в другую крайность — доказывать полную вторичность нашей кулинарии, искать корни любых русских блюд у варягов, греков, поляков или татар. Параллели можно найти и во французской, и в итальянской

кухнях — символах современного гастрономического искусства. Все они рано или поздно перенимали блюда и продукты у соседних народов, более древних цивилизаций, пытались осваивать совершенно чуждые помидоры, кукурузу и специи. Что абсолютно не мешает им считать блюда, приготовленные с использованием этих продуктов, «исконными» и «национальными».

Так что же такое национальное блюдо или продукт?

Продукты можно разделить на три большие группы: *натуральные* — то, что растет, и то, что разводят; *гастрономические* — то, что можно использовать в пищу после минимальной кулинарной обработки; *кулинарные* — приготовленное поваром. Если с первой и последней категорией все более или менее понятно, то вторая — самая интересная и, пожалуй, в большей мере отвечающая понятию «национальный». Речь идет о разнообразных продуктах первичной обработки — сале, вяленой рыбе, варенье, сырах, масле, ветчине, колбасных изделиях, молочнокислых продуктах (кефире, ряженке, простокваше) и тому подобном. Они, в свою очередь, могут использоваться сами по себе или служить своего рода «полуфабрикатами» для других блюд.

Мы полагаем, именно здесь и скрыт ответ на вопрос, является ли русская кухня самостоятельной или основанной на заимствованиях. Изучение русских «специалитетов» — *гастрономических продуктов*, характерных для тех или иных областей и районов России, — становится в последние годы магистральным направлением возрождения нашей кулинарии.

Что касается *натуральных продуктов*, то в современном мире весьма затруднительно выделить их «национальность». Наверное, можно указать на некоторые продукты, характерные для Руси, России. Но (за исключением некоторых разновидностей сибирской рыбы) нет практически ни одного, который произрастал бы, водился, выращивался и употреблялся лишь на нашей исторической территории. Здесь справедливо говорить только о вкусовых предпочтениях: например, репа в России традиционно более «употребима», она составляла значительную часть рациона в докартофельный период. Но, конечно, употреблялась она и в соседних, да и в далеких от Руси странах, так что нет здесь никакой национальной уникальности.

Кулинарные продукты — другой конец этой цепочки. По существу, это те самые блюда, которые готовит и подает на стол повар. Их национальный характер определяют сразу несколько аспектов.

Во-первых, в качестве их ингредиентов, заготовок к ним и

приправ часто используются национальные *гастрономические продукты*. Щи с кислой капустой, гороховый суп с копченой грудинкой, пироги с вареньем — все эти блюда неслучайно имеют национальную окраску (притом что по способу приготовления ничем особенным не отличаются от зарубежных аналогов).

Во-вторых, важны технологии обработки пищи. Они в русской кухне действительно оригинальны. Самый очевидный пример — русская печь, позволяющая много часов подряд томить блюдо при относительно низкой температуре. Здесь же следует упомянуть и квашение капусты, и мочение яблок, и сушку пастилы…

В-третьих — тип и характер пищи. Преобладание животных жиров, крупяных каш, наличие однородных салатов и широкое использование субпродуктов — эти и десятки других черт в совокупности придают нашим исконным кушаньям оригинальный характер.

И наконец, обычаи подачи блюд. Все эти, порой неуловимые, черты застолья: сметана в супах, хрен к рыбе горячего копчения, вареная картошка с постным маслом, селедка с луком, а лососина с лимоном…

Не следует забывать и еще об одном обстоятельстве — о разнообразии вкусов *внутри* самой кухни. Аналогия с европейской кулинарией здесь работает в полную силу. «Нет сегодня русской кухни! Нигде она массово не используется», — эти фразы уже стали привычными для нас. Но вот вам, пожалуйста, похожее мнение из книги Клаудии Пирас: «Итальянской кухни как таковой не существует»[24]. Это высказывание авторитетного исследователя питания — достаточно банальная истина для западного читателя. Но, согласитесь, многие из нас лишь относительно недавно начали понимать, что пицца, спагетти и кьянти — это не подлинная национальная кухня, а блюда, созданные не так уж давно и ставшие «лицом» этой кулинарии в глазах иностранного потребителя. Подлинная же кухня Италии — неповторимое сочетание кулинарных привычек и блюд двадцати исторических областей и ста десяти провинций.

Так же и с русской кухней. Видимо, пора уже вместо упорного отстаивания ее исторической идентичности перейти к новому, более глубокому пониманию: единая русская кухня — это тоже отчасти искусственная конструкция, порожденная стремлением к централизации всего и вся, сложившейся еще во времена Российской империи.

Вместе с тем это уникальное явление, сочетающее в себе массу локальных брендов, гастрономических и кулинарных

продуктов, распространенных не повсеместно, а лишь в тех местах, где они исторически возникли. Смоленский окорок и коломенская пастила, московские сайки и тульские пряники, хоперские жареные караси и суздальские соленые огурчики — вот он, непередаваемый облик настоящей русской кухни и самый перспективный путь ее возрождения, основанный на поддержке местных производств, воссоздании уникального культурного пространства русских городов, старинных названий и кулинарных предпочтений. Мы убеждены, что именно так, а не через поиски мифической общенациональной идеи, русская кухня возродится и станет действительным живым наследием.

Изобильная или бедная?

Вопрос о том, насколько изобильна и богата была русская кухня, всегда носил не столько статистический, сколько идеологический характер. Естественно, он включает в себя целый ряд аспектов, требующих разъяснения.

Среди стереотипов — утверждение о том, что русский крестьянин всегда жил в достатке. Тельные поросята, кулебяки на четыре угла, бараний бок и пирог с налимом — обычное меню любого русского человека. И только большевики разрушили эту идиллию.

Такой подход не учитывает регулярно случавшегося голода, который практически раз в десятилетие охватывал ту или иную губернию Российской империи. Да и вообще того, что крестьянское хозяйство на протяжении веков нашей истории существовало на грани выживания.

Другая всеобщая убежденность — «при СССР окраины страны жили богаче, питались лучше центральных регионов» — родилась не сегодня. Она, конечно, обросла неизбежной конспирологией о заговоре большевиков против русского народа. Но если углубиться в более отдаленные времена, то станет понятно: наши центральные губернии нечасто были образцами изобильной крестьянской жизни.

В дореволюционной научной литературе есть несколько важных исследований о русском хозяйстве: это отчеты офицеров Генерального штаба о состоянии дел в тех или иных губерниях. Нужно отметить, что роль этого органа кардинально изменилась с тех пор. Если сегодня Генштаб руководит войсками, то в середине XIX века это ведомство, занимающееся обеспечением армии — рекрутским, продовольственным, тыловым, оружейным. По сути дела, офицеры Генштаба изучали условия в регионах страны на предмет организации там обороны и военных

действий. И, соответственно, их интересовало все — от структуры посевных площадей, запасов продовольствия, сезонности урожая до настроений, привычек и культурного уровня местного населения.

Уже в 1836 году было высочайше повелено составлять и каждые четыре года пополнять военно-статистические обозрения губерний и областей Российской империи, поэтому отчеты офицеров Генштаба — образец точного, краткого и детального исследования. При этом их работы были лишены популярного и тогда приукрашивания действительности, уверений в духовности, соборности и мудрости простого народа.

Посмотрим, как в этих отчетах выглядит питание и народная кухня типичной русской губернии. Для начала Рязанской. Эти места не бедные: черноземная зона занимает всю южную часть области. Хозяйство имеет давние многовековые традиции и инфраструктуру.

> Обыкновенно пища рязанских крестьян весьма проста и однообразна: ржаной хлеб, щи и каша составляют вседневный обеденный и ужинный их стол, с тем только различием, что последнего часто не бывает. Ржаной хлеб отличается хорошим качеством; иногда только от небрежного квашенья и печенья делается неудобоваримым. В праздник его пекут из ржаной муки с примесью пшеничной… Щи, как в постные, так и в скоромные дни варят из квашеной капусты без всего, с тем различием, что в скоромные прибавляют в них иногда сала или сметаны, или просто молока. О заправке щей мукою, маслами и крупами немногие имеют понятие, и потому они выходят жидки и невкусны, вполне суровые.
>
> Каша бывает гречневая и пшенная, молочная и с постным маслом или толченным конопляным семенем во время постов. Употребление каши уже служит признаком некоторого довольства. Что же касается мясной пищи, то это большая редкость крестьянского стола и допускается только в важные праздники.
>
> Рыбы в местах, удаленных от рек, употребляют еще менее. В общем употреблении она только в последние дни Масленицы, в зимний Николин день и в праздник Благовещенья. Рыба употребляется соленая: белужина и севрюжина, и свежая: плотица, окунь, ерш, пескарь, язь, косарь, иногда щука и лещ, вообще породы мелких рыб, которыми изобилуют озера и реки губернии.

> Овощи в малом употреблении по причине отсутствия у крестьян хороших огородов. Картофель, который мог бы служить весьма питательною и вкусною принадлежностью крестьянского стола, еще не в общем употреблении. Его не везде разводят и притом в количестве недостаточном. Еще менее можно встретить горох, свеклу и огурцы. Только капуста в большом ходу, а также лук и редька в постные дни. Других овощей крестьяне почти не знают. Фрукты идут в продажу, а в северных уездах о них не имеют и понятия.
>
> Грибы в большом употреблении, без них трудно обойтись крестьянину в постные дни. Но ягоды собираются только для продажи. Разве дети воспользуются случаем иногда полакомиться ими, и притом, не разбирая, зрелы они или не зрелы. Отчего всегда в то время, когда поспевают ягоды и фрукты, существуют болезни желудка и поносы. <…> В большие праздники и в особенности на масляной, количество съедаемой пищи, можно сказать, удваивается, вследствие чего являются и вредные последствия невоздержания. Но есть времена в году, когда, напротив, крестьянин, даже исправный в хозяйстве, голодает. Самое голодное время для народа бесспорно Петров пост: в это время овощи еще не созрели, а заготовленная впрок капуста бывает на исходе. Так что обыкновенным кушаньем в этот пост бывает квас с зеленым луком и огурцы, если они поспели[25].

Увы, картины богатого крестьянского стола — скорее исключение из правила. Центральная Россия чаще жила, как эта рязанская глубинка.

Перед нами другой пример — выпущенный в 1864 году сборник «Материалы для географии и статистики России (Калужская губерния)». Итак, чем же питались крестьяне в самом центре нашей родины в середине века?

> Пища гамаюнских крестьян состоит преимущественно из хлеба, гречневой каши и молока; следовательно, в ней значительный недостаток сахаристых и жирных веществ. Самый зажиточный крестьянин только к праздникам, каковы летом Петров день, Ильин день, — колет барана; впрочем, осенью, после убоя скота и птицы, мясо бывает обыкновеннее, чем летом. В Петровский пост пища делается еще скуднее: она состоит только из толченого лука с квасом

и гречневой или постной ячной каши, тоже с квасом; рыба редко бывает: очень немногие крестьяне занимаются рыбной ловлей.

Обыкновенный летний обед состоит из щей с капустой и кусочками свиного сала и гречневой каши с молоком. То же самое и за полдником и за ужином. Постоянство такого обеда есть также характеристическая черта; этот порядок изменяется только по праздникам — прибавляется ушник, т. е. суп из мяса с крупой, чрезвычайно густой, или что-нибудь другое. Это единообразие кухни, свойственное всякому чисто земледельческому хозяйству, выкупается здесь, сравнительно с северной русской кухней, большим искусством приготовления[26].

Нельзя назвать это меню разнообразным и полезным и говорить о нем как о примере для подражания сегодня.

Таким образом, картина питания крестьян в Российской империи не предполагала каждодневного изобилия. Она не имела ничего общего с Домостроем, где перечислялись блюда, свойственные столу обеспеченного русского хозяина. Это кухня выживания, а не кулинарных изысков.

Это влечет за собой вопрос: насколько крестьянский стол может быть репрезентативен в качестве описания общего состояния русской кухни? Мы убеждены, что лишь отчасти. Поскольку она составляла лишь базовый уровень, от которого впоследствии отталкивалась наша гастрономия и к которому она возвращалась в кризисные периоды.

Здоровая или не очень?

Мы убеждены, что в старой русской кухне есть прекрасные блюда, настоящие жемчужины национальной кулинарии, но в то же время дух той кухни, ее калорийность и питательность контрастируют с современным пониманием здоровой пищи. И 160 лет назад наши соотечественники высказывали свои опасения по этому поводу. Вот перед вами фрагмент нравоучительного эссе из журнала «Современник» за 1848 год[27]:

Письма столичного друга к провинциальному жениху

А ты, неужели ты и женишься, будешь

> руководствоваться необузданностью своего дикого, скифского вкуса в столе? Неужели будешь гордо отвергать всякие ученые поварские комбинации и продолжать есть целые жареные ребра, бараньи бока, огромные части мяса, точь-в-точь как герои Илиады? Все ли станешь гоняться за количеством, а не за качеством блюд, допускать разные противозаконные смеси в пище: после ботвиньи есть творог, запивать макароны квасом? обременять себя гусями и поросятами с начинкой из каши? Русский здоровый стол, скажешь ты. Русский — так, — но здоровый ли? Отчего же этот отек у тебя в лице и это брюшко? Подумай об этом и хоть мешай русские блюда с французскими и немецкими, а некоторые совсем отмени. Вообще введи изменение в своем столе: это и советую именем дружбы к тебе и любви к будущей жене твоей… любви к человечеству и по участию к будущей жене твоей хотел и сказать. Она привыкла к тонкому столу у своего дяди, а с твоей нынешней кухней и мы, пожалуй, дождемся бог знает чего.

Если автор возражает с такой страстью, значит, эти вкусы и правда были массовыми: есть после ботвиньи творог, запивать макароны квасом, «обременять» себя гусями с начинкой из каши.

«Апоплексический удар» — читая русскую классику, не раз можно встретить это словосочетание. Эпидемия смертей «от апоплексического удара» поразила русскую знать в конце XVIII — начале XIX века. Да и позже этот недуг встречается не раз. Вот Лермонтов:

> Гений, прикованный к чиновничьему столу, должен умереть или сойти с ума, точно так же, как человек с могучим телосложением при сидячей жизни и скромном поведении умирает от апоплексического удара[28].

Достоевский:

> Капельмейстер был действительно дурной человек. Когда его выгнали, он совершенно унизился, стал ходить по деревенским трактирам, напивался… Наконец, капельмейстер умер скоропостижно. Его нашли поутру крестьяне во рву, у плотины. Нарядили следствие, и вышло, что он умер от апоплексического удара[29].

Чехов:

…Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами… Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки… Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной… Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!..

Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился… Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот… Но тут его хватил апоплексический удар[30].

Апоплексическим ударом раньше назывался инсульт, который во многом является следствием неправильного питания — жирного, насыщенного, не соответствующего образу жизни.

В традиционном средневековом обществе признаком достатка считались мясо и рыба — «богатый стол». А к крестьянской кухне, которую, наоборот, сегодня рассматривали бы как здоровую и витаминную, относились пренебрежительно.

Получалось, что богатые люди сами лишали себя здоровой еды и предпочитали жирную по сегодняшним меркам пищу, потому что она была более престижной. Эпидемия «апоплексических ударов», поразившая русскую знать, стала неожиданным следствием этого.

С. Хлебовский. Ассамблея при Петре I. 1858

Образ жизни аристократии был малоподвижным, а пища осталась прежней: жирной и обильной, она не успевала «сгореть».

Поэтому переход к облегченной, «офранцуженной» кухне для русского дворянства также был шагом к более продолжительной жизни.

Была ли важна диета в прошлом?

Кухня Средних веков — это не кухня удовольствия или наслаждения. В первую очередь это кухня насыщения.

В то же время были сочетания продуктов, приносившие организму не только сытость, но и пользу. Однако в целом обильная еда символизировала привилегированное положение.

Вместе с тем болезненная полнота в Средневековье — скорее исключение. Сложно представить себе тучного великого князя. «Ростом не весьма велик, но крепкий телом и силен», — писал о Владимире Мономахе русский историк Василий Татищев. «Видом красив, телом велик»[31], — говорит он уже о киевском великом князе Изяславе.

Московитская процессия. Гравюра из книги Адама Олеария «Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно»

«На светлом обеде у тебя сам ты служишь другим и распоряжаешься своими руками и пиры даешь ради княжения и власти. Когда же другие объедаются и упиваются, сам ты сидишь и только смотришь»[32], — обращается митрополит Никифор к Мономаху. Беспрерывные походы Мономаха по всей Руси способствовали поддержанию физической формы. Это общая черта раннефеодального общества: «Управлять государством, сидя во дворце, было невозможно; чтобы держать страну в руках, приходилось беспрестанно разъезжать по ней во всех направлениях. Короли первого феодального периода буквально не вылезали из седла»[33], — замечает уже на материале европейского Средневековья Марк Блок.

Вот почему мы не встретим полных людей среди изображений обычных горожан или крестьян той эпохи. Старинные гравюры, скажем, в книге Адама Олеария «Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно»[34], подтверждают это.

Какое дневное меню было у москвича 150 лет назад?

Авторы русских кулинарных книг XIX века любили давать меню чуть ли не на каждый день года. Вот, к примеру, открываем Елену Молоховец и находим реестр обедов I разряда на август. Блюда на этот месяц включают в себя:

> Суп французский а ля жульен и суп-пюре из каштанов. К супу пирожки из мозгов и пирожки слоеные с фаршем или телячьей печенки с ромом и мадерою.

> Говядина-филей по-венски. Стерлядь в шампанском. Артишоки с зеленым горошком. Пудинг из булки со шпинатом и раковыми шейками. Пунш-империал из ананаса. На жаркое: бекасы, вальдшнепы, куропатки с салатом. Крем-рояль, ягоды, фрукты, варенье[35].

Конечно, это меню для приема гостей в обеспеченной семье, не обязательно аристократической. Так мог принимать своих друзей, к примеру, успешный инженер или капитан первого ранга российского флота. И у самой Елены Молоховец муж был всего лишь архитектором.

«Обеды для семей с небольшим достатком» могли выглядеть так:

> Ботвинья. Утка под белым соусом с картофелем. Кисель из слив. Бульон с кореньями и цветной капустой. Разварная говядина с макаронами со сметаною. Яблоки печеные[36].

Это меню уже отдаленно напоминает современный домашний стол.

Были ли в царской России «женские» и «мужские» блюда и продукты? Или, к примеру, напитки, считавшиеся исключительно дамскими?

В данном случае нельзя обойти сословные различия в кухне. Разумеется, никакого «женского» или «мужского» питания в крестьянской избе не существовало. Единственным различием было то, что женщина порой лучший кусочек уступала главе семьи, довольствуясь тем, что останется после него и детей. И совсем не факт, что оставалось много.

Питание в более обеспеченных семьях предполагало выбор облегченного меню. Но идеалом красоты на Руси в допетровские времена никогда не была изнеженная красавица с тонкой талией и мраморным цветом кожи.

Женщина в первую очередь должна была выполнить свое материнское предназначение. А для этого она должна быть здоровой — и значит, в теле. Худые женщины вызывали некоторое подозрение. И выбор делали не в их пользу.

Хотя нельзя отрицать и того, что у российских женщин время от времени возникали своего рода «эпидемии» похудения. Собственно, они не прекращались весь XIX век. Известно, что девушки перед балами специально пили «уксус» для получения «интересной» бледности лица и затягивались в корсеты.

Идеалом физической красоты считалась в женщине

> интересная бледность лица и непостижимая тонкость талии; барышни пили уксус и перетягивались так, что у них трещали ребра и спиралось дыхание. Много здоровья было уничтожено по милости этой эстетики[37].

Эта мода была неистребима. Ей следовали и далекие от медицины семьи, и люди, профессионально разбирающиеся в питании, в том числе и классик нашей гастрономии Пелагея Александрова-Игнатьева. Будучи беременной в начале 1900-х годов, она затягивалась в корсет. Семейная легенда гласит, что это стало причиной проблем со здоровьем у ребенка. Дочка Варенька родилась с серьезными болезнями и не дожила даже до 30 лет.

***

Зафиксированная в исторических документах история русской кухни охватывает около 1000 лет. При этом до XVI века мы имеем лишь эпизодические упоминания о тех или иных продуктах, блюдах, обычаях, связанных с ней.

Подлинно национальный характер кухня принимает лишь на рубеже XV–XVI веков, когда на основе общей территории, экономической модели хозяйствования, единого законодательства и культуры складывается и сама общность — русский народ. Именно с этого времени мы можем детально проследить эволюцию национальной кулинарии.

Отсутствие традиции записи рецептов на Руси — не историческая случайность. Это связано с более общими проблемами: неразвитым способом передачи поварских знаний, отсутствием профессиональных и цеховых союзов и, соответственно, невысоким общественным статусом профессии повара. Из-за неразвитости гражданского общества не было и спроса на поварские навыки за пределами узкого круга обеспеченной публики.

У русской кухни были периоды резкого роста — и периоды, когда она отставала от общественных потребностей. Нередко всплески в развитии происходили в результате обмена опытом с другими странами.

Не следует отождествлять рецептурное богатство русской кухни и изобилие русского стола. Большая часть населения никогда не жила в достатке. Русская кухня в течение огромного периода своей истории — это кухня не наслаждения, а насыщения, выживания.

Русская кухня подразумевает не только рецепты и поварские навыки. В этом смысле ее описанием на протяжении многих столетий занимались не только повара, но и историки, краеведы, литераторы и чиновники. Лишь благодаря совместным усилиям множества людей мы получили в наследство от прошлого нашу национальную кулинарию.

ГЛАВА 2. КУХНЯ И ТЕХНОЛОГИЯ

В национальной кухне главное — не специфические местные продукты, а технологии. Ведь мы с трудом можем найти овощи, фрукты, породы домашних животных, которые росли или разводились бы только на Руси. А вот поварские приемы, технологии, складывавшиеся столетиями, — это совсем другое дело. И тут уже можно говорить о гораздо большей индивидуальности нашей кулинарии.

Реальная кухня сочетала в себе и уникальные местные поварские приемы, и те, что возникали независимо у множества народов. Способность кухни придать даже заимствованным поварским идеям неповторимый местный колорит как раз и говорит о самостоятельности национальной гастрономии.

Итак, в этой главе мы посмотрим на наиболее характерные технологии русской кухни. И обсудим их реальную роль и «удельный вес» в нашей кулинарии.

Русская печь как фантомная боль

Сегодня общепризнано, что важнейшей особенностью традиционной русской кухни является использование русской печи — с ее медленным многочасовым томлением пищи и особым температурным режимом. В принципе, это мнение верно. Действительно, приготовление в печи придает блюдам своеобразный вкус. Но сводить всю русскую кухню к печи — наивное заблуждение.

Наша гастрономия — не только крестьянские щи и блины, но и более вычурные блюда, требующие совершенно других технологий (открытого огня, плиты и так далее). Есть, однако, и иные, более важные обстоятельства, позволяющие говорить об относительной роли кирпичной или глинобитной печи в становлении русской кухни.

Даже сегодня сооружение печи в доме — достаточно сложная инженерная и строительная задача. Правильно рассчитать, как будет идти дым и горячий воздух, выложить дымоход и свод, подобрать глину и кирпич (чтобы не трескались) — все это практически непосильно для неспециалиста. Сложить печь в загородном доме сейчас — долгая история: тут и поиск хорошего печника, и растрескивание печи после первой же топки, ее скорый ремонт и прочее. И это при современных строительных технологиях, более или менее стандартных материалах и инструментах. Что же говорить о XV веке? Неужели такое

сложное инженерное сооружение, как русская печь, было столь распространено и стояло практически в каждом крестьянском доме «испокон веку» — и русскую кухню без нее представить было нельзя?

Русская печь — это продукт длительного исторического развития. И далеко не сразу она приобрела тот вид, который знаком нам по фильмам и книгам. Более того, довольно долгое время печь на Руси не могла выполнять и малой доли тех кулинарных операций, которые приписываются ей сегодня.

Проследим эволюцию этого сооружения, которое стало неотъемлемой частью русского дома.

I–VII века. Археологических свидетельств о конструкции и использовании печей в ареале расселения славян немного, но они есть и позволяют сделать некоторые выводы. Дома тогда отапливались открытыми очагами, либо это были кострища «округлой формы диаметром 0,7–1 м на полу постройки или в небольшом углублении», либо выкладывался «обожженный *под* на полу жилища», который мог возвышаться над полом до 20 см[38]. Эта картина раскопок в Среднем Поднепровье типична для той эпохи.

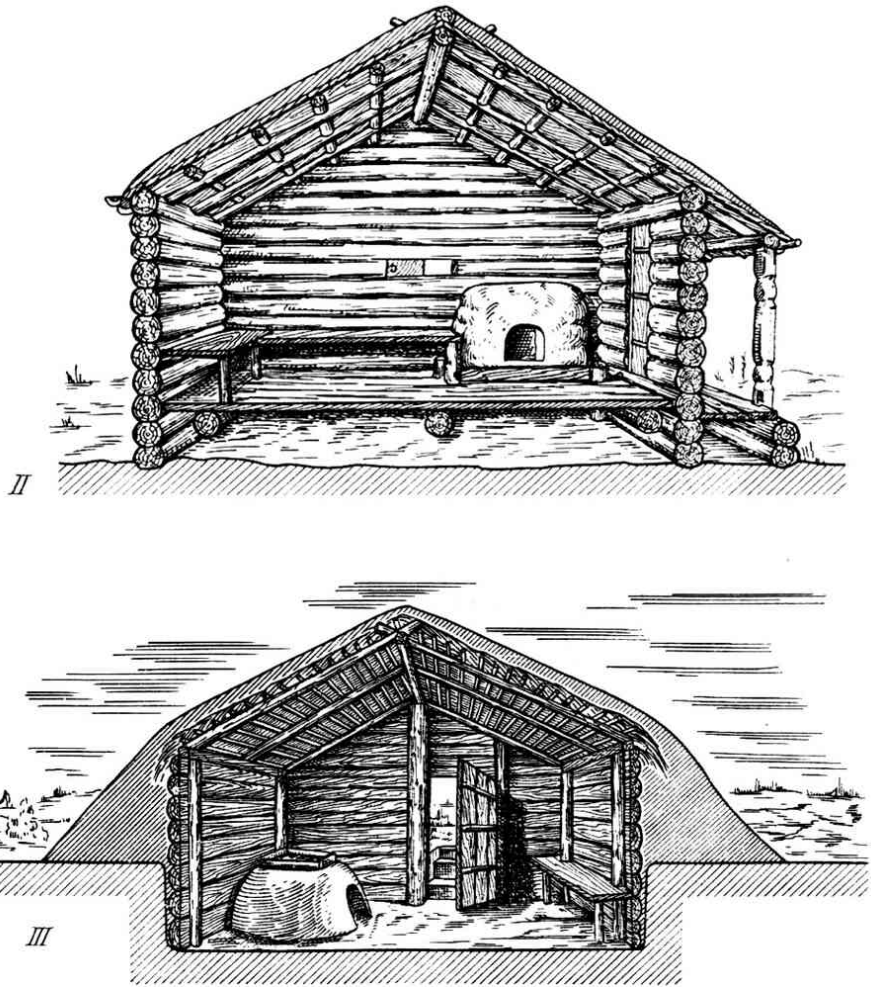
Аналогичные остатки очагов археологи находили и на правобережье Днепра, под нынешним Житомиром и у Западного Буга[39]. Даже для выпечки хлеба они были мало приспособлены. Для этого тогда существовали так называемые «хлебные» печи. В южнорусских областях их устраивали на склонах оврагов и косогоров в виде пещер, вырытых в глине. В такой печи разжигали сильный огонь, затем выгребали угли, сажали внутрь хлеб и закрывали устье печи камнями и глиной, чтобы сохранить жар[40].

Примитивный характер очага, несомненно, сказывался и на ограничении кулинарных возможностях. Можно было пожарить мясо, сварить похлебку, кашу в котелке. Но что-то более сложное — вряд ли.

Однако постепенно происходила эволюция очага. Специалисты сходятся во мнении, что на большей части Верхнего и Среднего Поднепровья и прилегающих районов к VI веку открытый очаг уступил место глинобитной печи или каменке (в зависимости от наличия тех или иных материалов).

VIII–XII века. Раскопки культурных слоев времен Киевской Руси (вокруг Киева) стабильно дают один результат: древнейшие обитатели этого региона использовали для отопления и приготовления пищи глинобитные печи овальной формы. Естественно, они топились «по-черному» — дым безо всякой трубы попадал в дом и «вытягивался» через небольшое окошко в

стене или потолке.



Русская изба X века. Реконструкция из книги М. Г. Рабиновича «Очерки материальной культуры русского феодального города»

Аналогичная эволюция происходила и в других районах. Например, на Новгородчине. Славянские племена, заселившие не позднее рубежа 760–770 годов нижние берега Волхова (Старая Ладога), «принесли с собой развитую технику строительства наземных срубных домов, отапливавшихся печью-каменкой, располагавшейся в углу»[41].

Это был, несомненно, шаг вперед в возможностях кулинарного использования очага. Вот только с классической русской печью этот очаг пока имел мало общего. Более того: ничего специфически русского (или славянского) в такой печи не

было. Похожие сооружения встречались чуть ранее или позднее по всей Европе.

Пекарь. Гравюра Йоста Аммана из книги «Stände und Handwerker mit Versen von Han Sachs». 1568

Подобная конструкция печи — массовое явление для раннего Средневековья. Причем где-то аналоги сохранились до сих пор (превратившись, например, в итальянскую печь для фокаччи), где-то в большей степени эволюционировали. Но ничего специфического, свойственного только русской кулинарной практике, они не имели.

Предполагаем, что ставить горшок со щами можно и в такую печь. Однако, по мнению археологов, устье тех печей было очень узким (20–30 см) и не позволяло размещать внутри что-нибудь объемное (а семьи тогда были большие, и горшок был необходим соответствующий). Разгадка оказалась неожиданной. Ответ дали случайно найденные остатки верхней части печи. Свод ее был с отверстием, которое поначалу приняли за дымоотвод. Но затем стало очевидно: на это отверстие в своде печи устанавливался горшок, который полностью закрывал его своим днищем. И тут возникает вопрос: отличается ли чем-то радикально это от приготовления пищи на плите?

Реймсский кафедральный собор (XIII век)

А вот более важная деталь: в такой печи с отверстием вверху было бы крайне неудобно печь хлеб. Известно, что для этого нужен закрытый свод печи, поскольку под ним скапливается водяной пар, столь необходимый для правильного хлебопечения. Ведь даже в более поздних печах с трубами при выпечке хлеба закрывали вьюшку. Значит, перед нами опять не универсальное приспособление…

К XII веку практически на всей территории Древней Руси как в полуземлянках, так и в наземных жилищах утвердилась круглая глинобитная печь. При этом она все еще оставалась беструбной. Позже за ней закрепится название «курная»: дым шел прямо в избу[42]. По этой причине в домах отсутствовал потолок: над жилым помещением имелась только крыша, под которую и уходил дым. Чтобы его выпустить, открывали дверь и волоковое оконце, обычно находившееся на фронтоне избы. «Не терпевши дымной горечи, тепла не видать»[43], — эти слова Даниила Заточника (XIII век) точно передают ту атмосферу.

В середине IX–X веков печь по большей части представляла собой каменку (была сложена из камней), реже, преимущественно в Среднем Поднепровье, встречалась глинобитная печь (прямоугольная — в восточной и круглая — в западной части этого района)[44].

Русская печь XV века. Реконструкция Музея истории Москвы

XIII–XVI века. К XIII веку на Руси появляется тип сложного трехчастного жилища: два сруба (клети), соединенные сенями. Эта планировка делала дома более гигиеничными, позволяла иметь чистые пространства в глубине помещения. Расположенные близ двери печи создавали тепловой барьер, и жилище лучше сохраняло тепло.

Однако курные печи остаются и присутствуют в массовом обиходе примерно до XVI — начала XVII века. Так, в Домострое находим советы по должному содержанию печи:

> А печи всегды посматривают внутри и на печи и по сторонам, и щели замазывают глиною, а под новым кирпичом поплатят, где выломалося, а на печи всегда было бы сметено, ино николи притчи от огня не страх и у всякой бы печи над челом был искреник глинян или железен и хоти низок потолок ино не страх от огня[45].

То есть нет никакой трубы, а над челом (устьем) печи — приспособление, чтобы искры не разлетались вместе с дымом.

Об этом говорят и многочисленные свидетельства иностранцев-путешественников.

Вот что пишет Рафаэль Барберини (1565):

> Дома в этом городе, как и в прочих городах и селениях, небольшие и дурно расположены, без всякого удобства и надлежащего устройства. Во-первых, большая изба, где едят, работают, одним словом, делают всё; в ней находится печь, нагревающая избу; и на этой печи обыкновенно ложится спать все семейство; между тем не придет им в голову хотя б провести дымовую трубу; а то дают распространяться дыму по избе, выпуская его только чрез двери и окна, так что немалое наказание там оставаться[46].

Иоганн Брамбах в своем «Отчете о поездке Ганзейского посольства из Любека в Москву и Новгород» в 1603 году писал:

> …в жилой горнице устраивается большая печь, служащая для трех целей: чтобы нагревать жилье, печь хлеб и варить кушанье и, наконец, располагаться на ней с женой и детьми на ночлег. Рядом с печью, немного повыше, устроены полати из досок, поддерживаемых шестами, куда они перебираются иногда с печи; но постелей у них не полагается, а спят прямо в одежде или

закутавшись в разные лохмотья. В их избах совершенно темно, так как есть всего два-три отверстия, которые служат для выхода дыма, заменяют и окна[47].

Паоло Кампани (конец XVI века):

> Дома — деревянные, даже богатые палаты не отличаются изяществом отделки. Голые стены черны от дыма и сажи: ведь у московитов и литовцев печи, в отличие от наших, не имеют труб, через которые огонь и дым безопасно удаляются через крышу, у них он выходит через раскрытые окна и двери. Поэтому, когда затапливают печь, в помещении набирается столько дыма (а они топят сырыми или влажными дровами), что там никаким образом невозможно находиться[48].

Есть немало отзывов и о том, насколько полезными и удобными для жизни были эти «курные» избы. Изрядная часть современной квазиисторической литературы переполнена такими мыслями: когда дым шел в избу, он и воздух обеззараживал, и ветчину коптил под потолком, и одежду сушил… И дым там уходил сразу вверх, не оставляя копоти на стенах. В действительности все было гораздо проще. Вот перед вами описание курной избы XIX века, которая, похоже, мало изменилась с XV века:

> Картину домашнего быта поселянина Нижнедевицкого уезда нельзя назвать разнообразною. Жилище его — деревянная, большею частью курная изба, которая редко обмазывается глиною даже снаружи, а внутри почти никогда. Внутренность ее от всегдашнего дыма бывает закопчена чрезвычайно, так что сажа нарастает толстым слоем, и ее по временам обметают метлами. В этой дымной атмосфере люди живут часто большими семействами, очень счастливо, и до того свыкаются со своею жизнью, что мало тяготятся ею и не заботятся об улучшении своих жилищ; но надобно иметь большую привычку и весьма крепкую голову, чтоб переносить духоту этих нечистых и неопрятных обиталищ, особенно зимою, когда к людям присоединяются на жительство разные домашние животные в предохранении от холода[49].

Возникает вопрос: как же тогда готовились многочисленные изысканные угощения, которые упоминаются в книгах тех же

иностранцев, посетивших Московию? Хорошая печь, пригодная для кулинарии, была весьма дорогой и доступной далеко не для всех. Стояла она чаще всего в специальной поварне, вынесенной за пределы жилого помещения (что само по себе уже являлось признаком достатка).

«…Чтоб в летние дни в городе никакие люди изб и мылен не топили и поздно с огни не сидели, а есть бы варили и хлебы пекли в поварнях в печах, а *у которых поварен нет, и ем велеть есть варить и хлебы печь за городом* и в огородех в печах, чтоб не близко города»[50]. Этот текст из «Разрядной книги» 1616 года показывает, что «поварни с печами» в то время — привилегия немногих горожан.

Примерно о том же говорит и Павел Алеппский, посетивший Москву в первой половине XVII века:

> В это лето они запечатали… печи, кои открывают только по четвергам, чтобы жители могли испечь в них хлебы. Всякого, у кого заметят дым, выходящий из дома, тащат, бьют, заключают в тюрьму и берут с него большой штраф. Вся эта строгость существует ради (предупреждения) пожаров, и эта мера весьма стеснительна. Когда *варят кушанье на открытом дворе*, то боятся, чтобы ветер не разнес огонь, и не загорелись окружающие дома, ибо все дома в этой стране, как мы сказали, деревянные[51].

Возможно ли (а главное — целесообразно ли) сооружение большой и дорогой печи «во дворе»? Там, где в зимнюю стужу (кто ж ее зимой на улице топить станет?), летний зной, осенний дождь она будет трескаться и разрушаться? Нетрудно предположить, что в большинстве случаев речь шла о достаточно примитивном сооружении — все тех же печах из необожженной глины, в лучшем случае с кирпичным *подом.*

XVII–XVIII века. О внутренней планировке жилых помещений XVII века сведений сохранилось не так уж много. Известно, например, что как раньше, так и позже они характеризовались в основном типом печи. Изба или горница называлась черной либо белой в зависимости от того, стояла в ней курная беструбная печь или уже печь с трубой (такие начали появляться в это время). В городах белых изб и горниц насчитывалось довольно много, в деревнях же их почти не было. Именно печь с трубой тогда и стала признаком зажиточности горожанина. Печная труба имела, должно быть, вьюшку, которую можно было закрыть. Керамическая труба, закопченная изнутри, с фланцем-обоймой для печной вьюшки найдена при раскопках в

Москве в Гончарной слободе, где, видимо, в XVII веке было налажено широкое производство таких труб. Печь могла быть глинобитной или кирпичной, но ее основание (*под*) всегда делался кирпичным…

Со временем очаг менялся. Так, по мнению историков, уже к XVII веку «черные» печи в богатых домах встречались редко, большею частью — в подклетах и «людских» избах[52]. «Варистые» русские печи для приготовления пищи и выпечки хлеба по-прежнему располагались вне дома, в специальных поварнях и хлебных избах. Внутренние же помещения отапливались «грубами»[53] — печами с дымоходами, иногда имевшими и лежанки. Печи в парадных комнатах облицовывали рельефными изразцами: в конце XVI — начале XVII века — терракотовыми (красными), позднее — поливными муравленными (зелеными) или ценинными (многоцветными). О жаркой топке печей в Московии, которая «иностранцу сначала, наверное, не понравится», писал и английский дипломат Джайлс Флетчер[54], посетивший Русь в 1588 году.

Можно ли назвать трубу для печи исключительно русским открытием? Вряд ли. Есть немало свидетельств, что печи с трубами появляются чаще в столицах, приграничных районах, а то и вовсе в домах иностранцев, проживающих в русских городах. Вот, к примеру, любопытный документ — «Роспись новых построек на шведском гостином дворе во Пскове», относящаяся к 1663 году:

> Лета 7171[55] году марта в 11 день по государеву цареву и великого князя Алексея Михайловича, всеа Великия и Малыя и Белыя Росии самодержца, указу и по приказу окольничев[о] и воеводы князя Федора Федоровича Долгорукого с товарыщи голова стрелецкой Григорей Вельяшев, пришед на гостин немецкой свейской двор, досматривал, что в прошлом во 170 году на том немецком дворе построено вновь всяких хором и заборов. И тому роспись. …На дворе таможенная изба новая, мерою государевы меры 3 сажен в длину и поперег, в вышину восминатцать рядов. Внутри в ызбе печь белая каменная, свод и труба кирпичная; лавки безприличисты, тесаные; 2 окна красные з затворки на петлях…[56]

Как видите, типичная русская печь (как мы ее понимаем сегодня), но — на шведском дворе (и построенная, видимо, по заказу шведов). Так что, возможно, это общее историческое наследие северо-восточной Европы (в том числе и Руси),

приоритет в изобретении которого вряд ли очевиден.

Затем наступила эпоха Петра I. В 1718 году вышел указ, запрещающий строительство в Санкт-Петербурге домов с курными печами. А через четыре года действие этих требований распространилось и на строительство курных печей в Москве.

Эти документы лишь фиксируют наметившуюся тенденцию в сооружении печных труб и стараются придать ей упорядоченный, ускоренный характер. Впрочем, к тому времени ситуация с печами улучшается не только в столице. Как пишет Фридрих Христиан Вебер в своих записках «Преображенная Россия» (1714–1719),

> страна от Петербурга до Твери кажется плодороднее, чем от Твери до Москвы. Деревень встречается мало, и расположены они не в лесах или кустарниках, а на открытых, ровных полях, и крестьянские избы сложены из голых бревен, без извести, окон и железа. Печи в этих избах преогромные и занимают четвертую часть всего жилого помещения. Когда печь вытопят и закроют, вся семья забирается к вечеру на нее, укладывается там плотно друг к другу и прожаривается вдоволь[57].

Однако в районах, далеких от столиц и торговых путей, курные избы сохраняются еще долго — чуть ли не до начала XX века.

С первой половины XVIII века русские печи и приобрели по большей части тот самый вид, который известен нам по иллюстрациям к сказкам и былинам. Постепенно они стали очень полезным, во многом уникальным приспособлением, которое с интересом воспринимали и в Европе. Так, в частности, известно, что в XIX веке немало российских мастеров приглашалось в европейские страны для сооружения таких печей. Апофеозом этой эволюции стала книга «Теоретические основы печного искусства», выпущенная в 1867 году архитекторами Н. А. Львовым и И. И. Свиязевым и обобщившая весь предыдущий опыт сооружения русских печей.

Мы же, в свою очередь, основываясь на этом материале, сделаем некоторые выводы. Конструкция, которая позволяет говорить об уникальности русской печи, появилась, по-видимому, лишь к XV–XVI векам. До того существовавшие на Руси печи были достаточно примитивными сооружениями и ничем особенно не отличались от аналогичных отопительных и поваренных приспособлений у соседних народов. Вероятно, уже через два-три часа после выгорания дров температура в ней опускалась до комнатной. Нагреть помещение до приемлемой температуры она,

конечно, могла. А вот служить для реализации *сложных* кулинарных целей — вряд ли.

Русская печь никогда не была у наших предков единственным кулинарным приспособлением. Изучение блюд Древней Руси показывает, что наряду с «печными» технологиями приготовления активно использовались и другие поварские приемы. Вот некоторые хорошо известные блюда, к примеру, из «Росписи царским кушаньям», датируемой 1610–1613 годами:

«Лебеди во взваре» — жареные на вертеле с последующим добавлением соуса-взвара.

«Ути и зайцы верченые» — то есть жареные на вертеле.

«Пряженые» пироги и пирожки. «Пряжить» означает «жарить в жире» (сегодня сказали бы — «во фритюре»).

Это явно можно было делать не в печи, а на огне, плите.

«Рыба копченая» — здесь комментарии излишни. Да, можно коптить над печной трубой, но труб-то у печей до Петра I почти и не было.

«Тельное» — размолотая в ступке до состояния фарша рыба, набитая в специальные формы (в виде зайцев, уток, поросят). Эти формы опускались в кипящее масло, в котором и жарилось тельное.

А вот список из Домостроя: *требуха свиная жареная, грудинка баранья на вертеле с шафраном, вырезка говяжья на вертеле, большие пироги кислые, жареные в масле с сыром*… Здесь же — разнообразные *щуки, стерлядь, сельдь на пару* (вот как готовить рыбу на пару в печи, когда требуется нагревание снизу, а не равномерное с боков?)

Как видим, повара на Руси испокон веков использовали разнообразные приемы тепловой обработки: варку, припускание, варку паром, жарку на сковороде, на вертеле («верченые» зайцы, рыба, куры), в жире («пряжение»). Упоминаются в литературных памятниках XVI–XVII веков и такие сложные блюда, как рыба, «пряженая в тесте» (то есть рыба в тесте, жаренная во фритюре). Рыбу также фаршировали. Еще в той же «Росписи…» встречаются «оладьи из тельного». А эти дотошные перечисления масел в Домострое (1550-е годы): орехового, конопляного, макового — они тоже для жарки в печи?

Вот почему можно с полным основанием говорить, что русская печь никогда не была у нас единственным и уникальным поварским «инструментом». А русская кухня никогда не замыкалась на использовании печи в любое время года, для любых блюд и продуктов.

Вот, скажем, перечисление поварской утвари в Домострое (гл. 51): «…чтобы все было в порядке: и котлы, и сковороды… и

таганы, и решетки…» Это ведь явно не для печки инструментарий.

Известный исследователь русской кухни Н. И. Ковалев справедливо замечает:

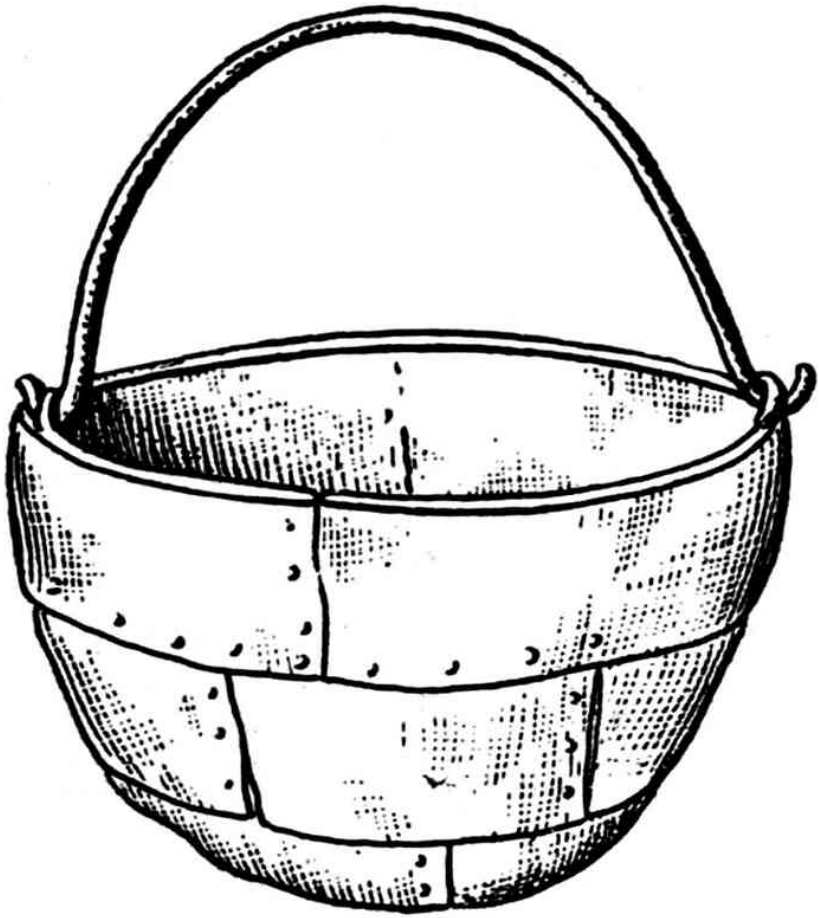
> Жарить на вертеле сотни порций на шестках печи очень трудно, для этого требуются специальные мангалы. Жарить во фритюре (пряжить в большом количестве раскаленного жира) в русской печи неудобно — необходимы открытые очаги с подвесными котлами или таганки[58].

Большой медный котел — один из самых распространенных предметов кухонной утвари на Руси. Изготовление котлов стало отдельной профессией (еще в Новгородской летописи 1216 года упомянут Антон-котельник)[59]. Начиная с X века в обиходе активно используются железные сковороды. Упоминания о них в древних текстах немногочисленны, но тем не менее этот тип посуды был хорошо известен в быту[60]. Сковороды ставили непосредственно на угли, поэтому они быстро изнашивались — железо просто прогорало. Самая ранняя из них, датируемая VIII–IX веками[61], найдена в раскопках в Лужском районе Ленинградской области.

Приведем фрагменты из описи помещений Кремлевского дворца (1722–1767), созданной историком Иваном Забелиным:

> Под Успенской церковью… кухарны палаты длиною 3 сажени, поперек 2 сажени… в ней печь кирпичная, а очаг надлежит починить… Подле мастерских палат — палата поваренная… пол 3 сажени, поперек 2 сажени безчетверти, в ней очаг доведется вновь сделать, в том очаге в деле решетка железная с зубцами, а другой нет… Подле тех переходов 3 поваренные палаты… Две печи кирпичные да очаг… В одной палате очаг, при оном очаге 4 связи железные и подстава связанная железная[62].

Таким образом, достоверно известно, что дворцы русской знати оборудовались поварнями с открытыми очагами, вертелами, подвесными котлами уже в XVI–XVII веках. Так, в описных книгах у князей Голицыных, проходивших по делу о попытке главы Стрелецкого приказа Федора Шакловитого поднять бунт против Петра I в 1689 году, упоминается «вертел, что гусей и утят жарит»[63].



Котел, склепанный из железных пластин, XII в.

Для жарки издавна на Руси применяли вполне «европейские» железные и медные сковороды; для жарки в большом количестве жира и для запекания — металлические противни. Так, в «Описи имущества царя Василия Иоанновича и братьев его князей Димитрия и Ивана Шуйских» от 12 сентября 1612 года упоминается «две сковородки горных больших, да сковородка луженая, да 2 сковородочки малых, да сковорода железная, вертел железный, да рощеп железный»[64].

В «Описи скатерной и судовой (посудней) палат» по переписной книге за № 14 от 7166 (1657) года числится: «В скатерной сковородок медных белых… двадцать сковородок большие руки [т. е. ручки] с трубками да десять сковородок средние статьи с трубками»[65].

Все это говорит о том, что даже в XVII веке русская печь не была единственным инструментом для приготовления пищи. Хотя

именно в этот период печь становится уникальным и присущим именно России сооружением. С этого момента и следует исчислять время ее существования в русской кухне. Однако уже с начала XIX века русская печь постепенно теряет значение универсального кулинарного приспособления. Даже сохраняя исконный вид, она обзаводится плитой и конфорками, которые практически сводят на нет ее «печные» свойства.

На последнем тезисе нужно остановиться подробнее. С конца XIX века русская печь — спорный реликт предшествующей эпохи. Феномен национальной кухни многими исследователями сегодня относится к Новому времени — буржуазному этапу развития европейских стран. К концу XVIII века параллельно существуют две кухонные традиции: крестьянско-патриархальная и современная тому времени кухня обеспеченного городского общества. Стоит ли говорить, что последняя подпитывалась самыми передовыми идеями мировой кулинарии, перенесенными на русскую почву. Кухня самых неимущих слоев населения не так часто может создать что-то новое. Используемые в ней кулинарные приемы и блюда родились за столетия до этого и практически не менялись. Это средство выживания, а не развития.

Вот почему, говоря о национальной кухне, надо четко определить для себя одну вещь. Применительно к России — имеем ли мы в виду кухню Домостроя? Наверное, нет. Нужно говорить о том, как складывалась живая национальная кухня.

А ее развитие происходило в результате сложного переплетения старинного и нового, крестьянско-патриархального и современного городского. Восприимчивая ко всему прогрессивному публика естественным образом и в кулинарных делах ориентировалась на европейский опыт. Порой это было простым заимствованием иностранных блюд. Но все-таки большей частью речь шла о «модернизации» стариных вкусов, приспособлении исконых блюд к новым условиям жизни. Путь этот не был простым, случались и ошибки. Но в целом постепенный отход от прежних вкусов русского городского общества к концу XVIII века прослеживается вполне отчетливо. Что оставляло домостроевские блюда (причем в их не самой дорогой версии) лишь в традиционном рационе крестьянства.

Утверждения о том, что именно стол беднейшего русского крестьянства и создавал русскую кухню, — не более чем приятный для официальной идеологии (как в XIX и XX, так и в XXI веке) постулат. Кухня самых неимущих, системно находящихся в нищете слоев населения не так часто может создать что-то новое. Вернее, используемые в ней дедовские кулинарные приемы и блюда рождались за столетия до этого и

практически не менялись за это время. Это средство выживания, а не развития.

Тезис о национальном характере именно домостроевской кухни весьма спорный. Это все равно что, характеризуя британскую гастрономию, говорить лишь о кухне друидов, норманнов и Столетней войне. Но тогда и давайте говорить о том, как складывалась русская национальная кухня. О том, кто создал ее сегодняшний вид. А это именно городское обеспеченное население XVIII–XIX веков — дворяне, интеллигенция, купцы, врачи, профессора, офицеры, юристы… В общем, вся та публика, которая, с одной стороны, любила поесть. А с другой, могла себе позволить выбирать и экспериментировать.

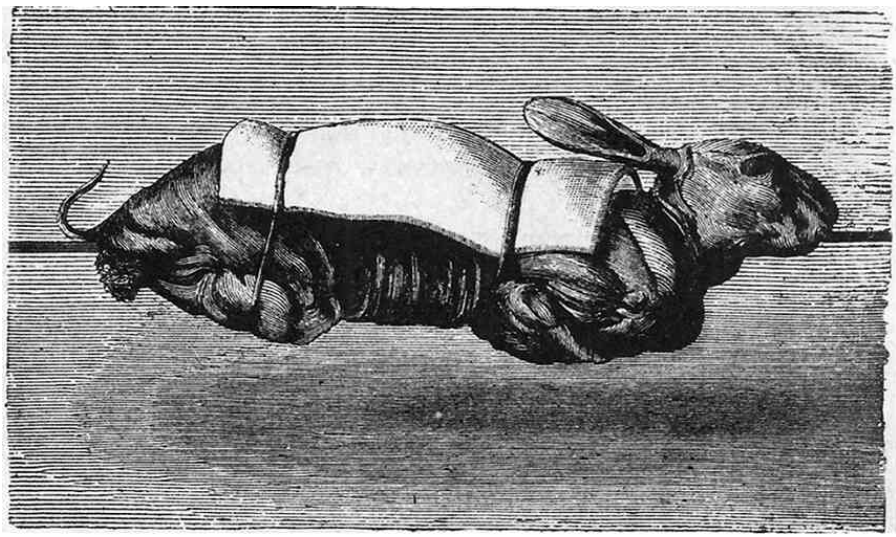
Так вот, о русской печи эта публика задумывалась меньше всего. Кстати, не она одна. Задайте себе вопрос: а почему это уже с конца XVIII века все чаще и в городских домах, и в загородных усадьбах, и в обеспеченных хозяйствах традиционная русская печь заменяется «голландкой» с плитой (ее еще называли у нас «шведкой»)?

Собственно, наши предки отчетливо осознавали всю условность русской печи в конце XIX века. Вот, к примеру, отрывки из книги «Домашний стол: как варить, печь и жарить вкусно и дешево» (1894):

> Обыкновенно русская печь, обладая некоторыми удобствами, имеет очень много недостатков. Защитники русской печи говорят, что она экономичнее плиты, потому что служит и для нагревания помещения, требует самой простой глиняной посуды. Что многие чисто русские кушанья выходят в русской печи вкуснее. Что печь в ней удобнее. Наконец, что квас и черный хлеб с одной плитой не приготовишь.
>
> Совершенно верно, что при небольших средствах русская печь выгоднее плиты. Но в печке можно только хорошо печь и парить, а не варить и жарить. Все соуса и большинство кушаньев в печке почти невозможно приготовить сколько-нибудь сносно. Кроме того, в печке нельзя действовать так свободно, как на плите, и потому кушанья здесь все чаще перекипают и пригорают. Для того, чтобы орудовать ухватом и ничего не пролить или не перепортить, требуется немало проворности и сноровки[66].

Русская кухня XIX века выходит далеко за пределы искусства приготовления блюд в печи. И у классиков нашей кулинарии Е. Авдеевой, Г. Степанова, И. Радецкого «печных» рецептов найдется

хорошо если десяток. Однако это не означает, что в XIX веке русская печь утратила свою роль и не использовалась вовсе. Она сохранялась в массовом крестьянском быту практически до пятидесятых годов XX века. Не следует путать деревенскую кухню последних 150 лет и общенациональную русскую (а потом и советскую) кулинарию! Первая была, несомненно, частью общерусской кухни, но уже с конца XVIII века явно не определяла ее лицо.



Заяц на вертеле. Иллюстрация из книги П. Симоненко «Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства» (1900)

Кулинарный «золотой век» русской печи был недолог. Лишь на протяжении трех столетий достигнутое к тому времени совершенство ее конструкции позволяло максимально использовать печь в гастрономической практике, которая в дальнейшем естественным образом вытеснила ее на обочину. Однако русская печь навсегда осталась уникальным историческим свидетельством изобретательности русского народа, незаменимым в крестьянском быту приспособлением.

Мясо верченое

Почки верченые, зайцы крученые. У нас издавна любили жареное на вертеле мясо. Вот только шашлыком не называли. Это, кстати, любопытно: сегодня шашлык рассматривается ревнителями русской кухни как нечто заимствованное. Однако при ближайшем рассмотрении суть шашлыка — жареные кусочки

мяса на вертеле. Они вполне себе использовались нашими предками многие столетия, если не тысячелетия назад.

Жарка мяса на костре — самый древний способ его приготовления. На Руси такое блюдо называлось «*верченое*» — жаренное на вертеле. В Домострое (1550-е годы) о нем содержится несколько упоминаний. Например, в разделе «Пасхальный мясоед» предписывается подавать к столу жаренных на вертеле лебедей, языки говяжьи, грудинку баранью.

Древние привычки не уходят бесследно. Вышедшие в 1773 году «Экономические наставления» Сергея Друковцева рекомендуют:

> Хотя всяк и знает, как мясо жарить, однако ж я захотел упомянуть всякое мясо. Живность и дичь надлежит прежде за сутки намочить в пресном молоке или воде, дабы кровь вся вышла, а мясо от этого белее и вкуснее будет, шпигуется свиным салом по пристойности, жарится на вертеле, обмазывается дичь черным лимонным соком. К жаркому дают разный салат, спаржу, цикорий, оливки, огурцы разные в рейнском уксусе, осетринную черную зернистую икру, соленые сливы и лимоны… [67]

В изданном Василием Лёвшиным в 1795–1798 годах «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиторском и дистиллаторском» находим следующее:

> Жарение журавлей производится на вертеле с шпикованием или без оного. Из жареного журавля можно готовить отменно вкусную и еще питательнейшую похлебку, когда журавль был стар и в жарении не довольно умягчился[68].

В предисловии к «Альманаху гастрономов» Игнатий Радецкий писал: «Здравомыслящий человек не отказывает прихотям своего вкуса, тем более что в пище находим единственную роскошь, которая нас не утомляет целую жизнь»[69]. Среди этой роскоши мы находим у него десятки оригинальных блюд на вертеле:

Жаркое молодая шпигованная индейка и кулики

(Róti dindonneau piqué, flanqué de pluviers)

Нашпиговать шпиком молодую индейку и утвердить на вертеле; за полчаса до отпуска поставить пред огнем, смазать растопленным на плафоне маслом, который подставить под жаркое, дабы сок стекал в оный и этим соком поливать индейку чаще и, обжарив до готовности, посолить, снять на доску, разрезать, уложить на блюдо, заглясссеровать и подлить соку.

Сок для жаркого употребляется собственный, т. е., сняв жир с плафона, который был под жарким, подлить красного бульона из телятины, закипятить на плите, снабдить по вкусу солью и, процедив, употреблять.

За неимением вертела жаркое облить на плафоне растопленным маслом и изжарить в печке, наблюдая с особенною тщательностью, дабы жаркое было не пережарено и с хорошим колером, для чего оное поливать и оборачивать на все стороны.

За вычурными названиями скрываются кушанья очень незамысловатые. Например, «Canards braises, aux navets» означает всего-навсего «Утка с репой», и приготовляется она следующим образом[70]:

Обжарить на вертеле назначенные для соуса утки, когда в половину будут готовы, снять с огня и, разрезав в порционные куски, сложить в обширную кастрюлю. Молодую репу разрезать и сложить на растопленное в сотейнике масло и обжарить до колера, посыпать мелким сахаром и, заколеровав ровно, выбрать из масла в кастрюлю, где сложены утки, налить красным соусом и варить на легком огне пока не упреют.

И если знать, что красный соус — это коричневый мясной бульон из предварительно обжаренных костей с добавлением сметаны, сливок, а также различных специй, то приготовить такое изысканное блюдо не составит особого труда и сегодня.

Сам же термин «шашлык» пришел как искаженное тюркское «шиш» — «вертел». И познакомились с ним (с этим словом) россияне лишь в первой половине XIX века, когда в результате военных походов начали осваивать территории Северного Кавказа и Закавказья.

Забытый сегодня русский писатель Даниил Лукич Мордовцев (1830–1905) рассказывает в своем романе «Железом и кровью» о неспокойных временах завоевания Кавказа при Ермолове:

Вечером весь город был иллюминирован. Всех

радовало благополучное окончание похода.

— Ну, и баранина, братцы! — говорил апшеронец, сидя у костра и обгладывая кость от шашлыка.

— Скусно? — а? — улыбался дядя Назарыч.

— Так, дядя, скусно, что за такой бараниной хошь завтра опять в поход.

— Оно точно, — подтвердил третий солдатик. — Коли знаешь, что впереди хорошая жратва, так и драться сподручнее[71].

Романовская порода баранов, бывшая в ходу в средней полосе России, была «универсальной» — и для мяса, и для тулупа, и шерсти. Но это одновременно делало ее весьма посредственной в каждой отдельной «номинации» перед специализированными породами скота. Поэтому вкус кавказской баранины казался сказочным простому солдату — бывшему деревенскому парню.

Сведения о кавказском шашлыке проникли в столицы. Известный повар Герасим Степанов в 1830–1840-х годах издал несколько кулинарных книг. В 1837-м, в частности, вышел сборник «Опытный повар с присовокуплением азиатского стола или восточного гастронома». Кроме прочего, речь здесь идет и о «шешлыке». Согласно описанию, это «березовая палка длиною в 2,5 аршина, чисто и гладко выструганная и круглая. С одного конца вострая, чтобы удобно было сажать на него козелка или барашка». Получается, шешлыком он называл не само мясное блюдо, а шампуры.

Одним из самых известных до революции был шашлык по-карски, появившийся в России после взятия русскими войсками под командованием генерала Николая Муравьева в 1855 году турецкой крепости Карс. Осада длилась пять месяцев, и у русских войск было время, чтобы познакомиться с местными кулинарными традициями. Окрестности Карса населяли преимущественно армяне, шашлык они делали из крупных кусков мяса. Использовали в основном баранью вырезку, а также почечную часть. Последняя давала жир, мясо получалось очень сочным.

К концу XIX столетия в русской кухне сложилось представление как о причинах популярности жареного мяса, так и лучших способах его готовки. «Как варить, печь и жарить вкусно и дешево» — именно так называлась изданная в Москве в 1894 году книга, где шашлык был уже предметом отдельного рассмотрения.

Самое лучшее жарить мясо совсем без посуды — на вертеле, т. е. продевая сквозь мясо железную спицу и поворачивая его кругом по мере обжаривания. Вкус

всякого мяса и птицы, жаренных на вертеле, несравненно лучше жаренных на противне, тем более в кастрюле. Слава шашлыка произошла оттого, что при жарении на вертеле жар от угольев быстро охватывает мясо и сразу образует на нем корочку, препятствующую вытеканию сока, который целиком остается в мясе. Тогда как при другом способе жарения лучшее содержимое мяса вытекает из него и переходит в подливку. К сожалению, жарение на обыкновенном вертеле требует большого внимания и весьма хлопотливо[72].

Стали появляться первые адаптированные для русской публики рецепты кавказского шашлыка. Как, например, такой, упомянутый в книге И. А. Ивановой «Поваренная книга в подарок молодым хозяйкам»[73]:

Приготовление шашлыка

Нарежьте ломтиками очень жирной баранины, натрите ее солью, перцем и мелко нашинкованным луком, воткните их на проволочный прут, обжаривайте над огнем, повертывая со всех сторон, обжарив, положите на блюдо и посыпьте хорошо разваренным до рассыпчатости рисом.

Настоящий кавказский шашлык мог быть приготовлен только, как сегодня сказали бы, «аутентично». То есть непосредственно на Кавказе, руками местных умельцев. Русская публика неизменно его заказывала, отдыхая на водах в Кисловодске и Пятигорске. Вот что рассказывает изданный в 1900 году «Краткий путеводитель по Кавказским минеральным водам»:

Кроме ресторанов, публика охотно посещает шашлычные, где можно получить азиатские обеды, например, суп-чихиртму, шашлыки, различные мясные блюда, изготавливаемые жареньем на вертеле или приготовлением под восточными соусами. Наиболее посещаются публикою три шашлычные: Спиридона Читаева, князя Вачнадзе и Авакова. Обеды и ужины должны быть всегда заказаны заблаговременно. Цены по соглашению[74].

***

Итак, жаренное непосредственно на огне (на вертеле или решетке-рашпере) мясо или рыба — столь же употребимое на Руси блюдо, как и печное меню.

Жарение на огне — самый древний способ кулинарной обработки пищи, присутствующий в кухнях практически всех народов. Русская кухня, естественно, не могла этого избежать, да и, в общем-то, не стремилась. Множество прекрасных блюд нашей кулинарии предполагает непосредственный контакт продукта с огнем, а не томление или варение.

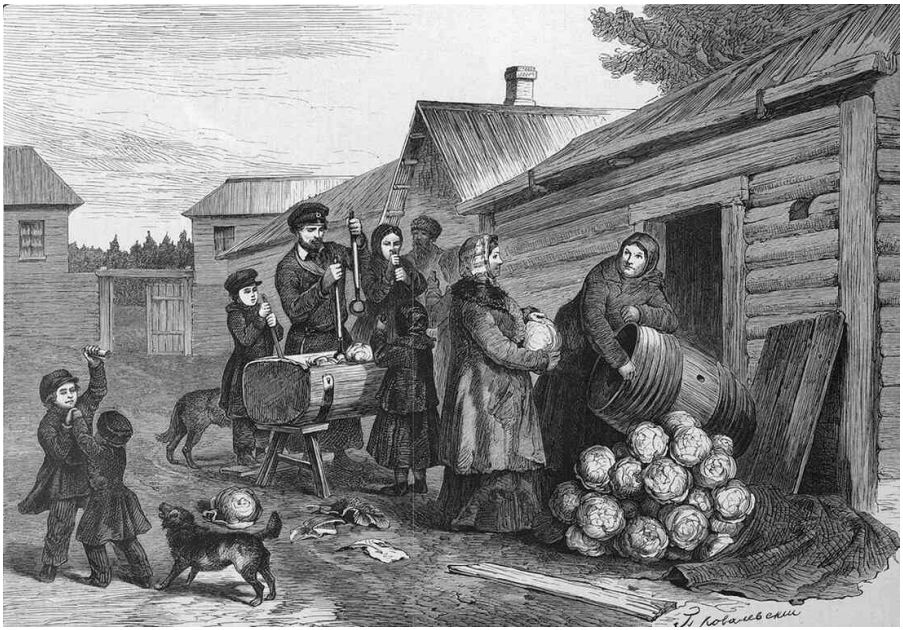
Наивно думать, что именно жарение на шампуре, вертеле русская кухня переняла откуда-то — от неведомых кочевников. На самом деле это самый что ни на есть исконный способ кулинарной обработки продуктов в нашей кулинарии, который за прошедшие века и тысячелетия ничуть не потерял своей привлекательности среди населения.

Соление, мочение, квашение

В нашей кухне основной способ консервирования продуктов — это ферментирование, брожение. Правда, названия могут быть разные: соление, мочение, квашение. Капусту мы квасим, а яблоки и ягоды — бруснику, клюкву и так далее — мочим.

Все это подразумевает заготовку продуктов с помощью кислоты. И все это национальные технологии, характерные если не исключительно для русской кухни, то в значительной степени для кухни целого ряда славянских народов.

Если при маринновании мы прибегаем к помощи кислот «извне» — уксусной, винной или даже лимонной, то квашение — это естественный процесс брожения, в ходе которого вырабатывается молочная кислота, которая и является консервантом. Многие специалисты считают, что по характеру заготовки и вкусу квашение — самый удачный и экологичный процесс.



П. Ковалевский. Капустный сезон в маленьком городе. 1883

В маринование же, как и в квашении, кислота играет роль консерванта, угнетающего рост болезнетворных бактерий.

Истоки технологии квашения теряются в веках. При этом у разных народов ферментация тех или иных продуктов — капусты, яблок, огурцов, ягод — достигалась различными способами. Однако именно наша квашеная капуста имеет четкое отличие от зарубежных аналогов.

В отличие от южных регионов, на Руси соль долгое время была дорогим продуктом. Примета «просыпать соль — к ссоре» происходит именно из тех далеких времен, когда упавшая на пол солонка приводила к тому, что вся семья много дней ела несоленую пищу. Поэтому при квашении капусты и огурцов соль могли и не использовать, процесс брожения шел без нее.

А вот что было главным ингредиентом для начала квашения — так это ржаная мука или горбушка ржаного хлеба. Именно ложку-другую этой муки сыпали на дно бочки, куда рубили капусту — «запускали» процесс брожения с образованием молочной кислоты, что и придавало капусте характерный вкус и хрусткость.

Что значила квашеная капуста для обычного крестьянина? Да почти то же, что и хлеб. Вот какую информацию можно найти в работе Василия Селиванова «Год русского земледельца», впервые напечатанной в журнале «Русская беседа» в 1856–1857 годах.

Когда осенние морозы делаются уже очень

ощутительными, тогда капустные вилки свертываются круче, увеличиваются, твердеют, и тут является во всех жилищах, от белокаменных палат до убогих хижин, забота заготовлять впрок капусту. Горожане и не имеющие своих огородов покупают эту вещь на базарах, которые в городах и торговых селениях в это время наполнены возам кочней. Но большая часть обитателей нашего края имеют свои капустники. Те же, кто не имеет их или у кого капуста родилась дурно, стараются купить в соседних капустниках[75].

Продажа эта производилась грядами. За гряду, на которой до сотни кочней, брали от 1 до 2 рублей серебром.

Любопытно, что наступление «капустной» поры в середине XIX века в Рязанской губернии можно было заметить по стуку сечек в каждом дворе.

Количество рубленой капусты высчитывалось числом ушатов. Ушат и ведро[76] — принятая мера для кислой капусты (как четверти и четверики для хлеба[77]). Кислая капуста делилась в ту пору по качеству на серую, полубелую и белую. Серая рубилась из одних верхних зеленых листьев, полубелая из всего кочана, а белая — из одних только сердечек. То есть исключительно из белых, круто свернутых внутренних листьев.

Ту или иную всякий крестьянин заготавливал по потребности и по средствам. Серая капуста у простого народа большей частью шла на щи, а полубелая и белая съедалась в постные дни с квасом. Как и в соседней Владимирской губернии, рязанцы имели обыкновение в кадушки с кислой капустой накладывать огурцы последних сборов, самые крупные и уже желтые. Они там квасились и употреблялись в постные дни с капустой, а в скоромные с солониной и квасом.

В помещичьих домах запас капусты был довольно велик. Целые подвалы заставлялись чанами с капустой разных сортов. При рубке в капусту добавлялись соль, лук, а в белую капусту клали еще и тмин, кишнец (кориандр), чернушку (пряные семена растения Nigella sativa из семейства лютиковых) и прочие для аромата.

В чанах заквашивали капусту и целыми кочанами. Но лучшие, твердые кочны оставляли впрок и свежими. Для этого их подвешивали в подвалах к потолку, и в таком виде капуста сохранялась очень долго.

Соленья — непременная закуска, и повседневная, и праздничная. А уж в зимнее затянувшееся безделье это обязательное блюдо на русском столе в любую эпоху.

Это сейчас мы готовим все по отдельности — квашеную капусту, моченые яблоки, соленые огурцы. А раньше все было проще и сложнее одновременно. Отголоски старинных способов приготовления этих закусок мы нашли в старинном Суздале, там, где еще помнят старый деревенский быт. К примеру, яблоки там до сих пор квасят с капустой. Берут только антоновку, а бочки перед этим обязательно нужно подготовить. Сначала их несколько дней держат в речке — погруженными в воду, чтобы они разбухли. Потом достают, пропаривают с ржаной соломой: кладут туда солому, заливают горячей водой. На дно бочки кладутся листья капусты с вилка. На них — пара кусочков ржаного хлеба или просто ржаной солод. Раньше использовали даже квасники — лепешки из ржаной муки и солода. Их ломали на кусочки, а сверху настилали соломы. Яблоки укладывали поверх и заливали обычной колодезной водой. Все это стояло в погребе, в леднике. Кто-то держал неделю, кто-то больше — кому как нравилось.

С капустой поступали иначе. Точно так же клали на дно капустные листья, затем — квасники или просто ржаную муку. На дно складывали рубленую капусту, затем нарезанную полвилками. Снова на нее — рубленую, тщательно забивая все полости между половинками кочанов. Дальше клали яблоки. Снова слой рубленой капусты — полвилки — рубленая. Сверху добавляли уже заквашенные (!) осенние огурцы. В зависимости от размеров бочки эти слои можно было еще раз повторить.

Таким образом, технологии соления, мочения, квашения превратились в России в подлинно национальный кулинарный прием. А создаваемые с их помощью продукты и блюда заняли важнейшее место на столе россиян.

Квас

Квасные напитки — древнее наследие человечества. Так же, как и «изобретателей» колеса, творога или охотничьего лука, их создателей установить невозможно. Что-то, напоминающее квас, готовили в Древнем Египте. В V веке до н. э. Геродот рассказывал о питье под названием «зифос»: для его получения замачивали хлебные корки и в результате брожения получался напиток, очень похожий на квас. Квас, вероятно, готовили повсюду, однако в силу природных условий и сырья он прижился именно на Руси. В других странах напитки подобного рода либо забылись, либо превратились в пиво, и квас стал считаться истинно русским «изобретением».

Почему такие напитки возникали? Многие страны имеют

свои национальные слабоалкогольные напитки. В Германии это пиво, в Северной Франции — яблочный сидр. В Греции и в Древнем Риме разбавленное вино давали даже детям. Причина проста: недостаток чистой питьевой воды. Чем гуще страна населена, тем острее был этот вопрос. Некачественная питьевая вода вызывала эпидемии и массовые желудочные заболевания. Напиток же, подвергшийся брожению (как, к примеру, квас или сидр), был практически безопасен с санитарной точки зрения.

Первые письменные упоминания о квасе в России относятся к IX–X векам. В летописи 996 года отмечается, что новообращенных христиан по указу князя Владимира угощали «пищей, медом и квасом». Но проблема в том, что у нас мало источников, рассказывающих о раннем времени. Первые три века нашей письменной истории отражаются лишь в 20–25 летописях и документах. Поэтому, отвечая на вопрос, когда появился квас, можно уверенно сказать: значительно раньше!

Однако к XV веку на Руси существовало уже более 500 сортов этого старинного напитка: сладкий и кислый, мятный и с изюмом, густой и квас-щи, душистый и суточный, белый и окрошечный, с хреном и боярский, ароматный и пшенный, с перцем и грушевый. Россияне пили квас каждый день и даже наделяли его свойствами священного напитка. Девушки поливали им полки в бане во время обряда мытья перед свадьбой, а мужчины тушили им пожары, вызванные ударом молнии (считалось, что справиться с ними могут только квас и молоко). Пили квас и царские особы. Например, разжалованный в шуты князь Михаил Голицын (1687–1775) был обязан подносить напиток императрице Анне Иоанновне, за что и получил прозвище «квасник».

При этом в России не существовало какого бы то ни было стандарта приготовления кваса. Как отмечал автор вышедшей в 1898 году классической книги о квасе Леонид Симонов:

> У нас варятся превосходные квасы людьми без всякого образования, точно так же, как в Германии весьма хорошее пиво приготовляется очень многими совершенно неучеными сельскими хозяевами. Разница между нашими квасоварами и немецкими пивоварами заключается, однако, в том, что немецкие пивовары имеют вполне рациональные образцы на заводах и научно обработанные популярные руководства, которым могут следовать. Наши же квасовары, кроме книжек с хаотическим собранием рецептов, редактированных большею частью малосведущими людьми, и

собственного личного опыта, не имеют ничего[78].

Бытует мнение, что квас был народным алкогольным напитком. Это, конечно, неправда. Квас никогда не был напитком, ценимым за опьяняющий эффект: в нем не более 1–2 градусов спирта. Если квас готовить правильно, то кисломолочное брожение останавливает спиртовое. До XVI века общеупотребимым слабоалкогольным напитком был так называемый ставленый мед — раствор жидкого меда с ягодным (фруктовым) соком, который сбраживался естественным путем и мог настаиваться годами. Позднее с целью удешевления в него стали добавлять закваску. А с XVI–XVII веков нашим алкогольным напитком стал дистиллят из зернового сырья. Даже словарь Владимира Даля в качестве толкования глагола «квасить» дает лишь определения «бродить, киснуть, закисать». Как видите, ничего от пьянства там нет.

В конце XIX века самым популярным местом, где летом в Москве можно было отведать кваса, был Охотный ряд: до тысячи торговцев предлагали публике «кваску холодного». Квас из отварных груш лидировал среди прохладительных напитков у жителей Первопрестольной. В других городах каждый квасовар «держал» свой район, не давая развернуться чужакам и конкурентам.

В 30-е годы XX века на улицах Москвы можно было видеть будки-повозки. Стакан «баварского кваса» в те времена стоил 20 копеек (для сравнения: студенческая стипендия составляла в среднем 130 рублей). Чуть позже появились так называемые «желтые бочки», которые в официальной документации назывались «пищевые теплоизолированные автоцистерны» или АЦПТ. Квас отпускался в бидоны. Самые нетерпеливые могли утолить жажду прямо на месте, купив маленькую или большую кружку кваса.

Традиционная технология производства кваса предусматривает так называемое двойное брожение. Использование при производстве напитка только спиртового брожения без молочнокислого — грубейшее нарушение классической технологии квасоварения. Именно в сочетании двух видов брожения, молочнокислого и спиртового, и состоит секрет целебных свойств кваса. Дрожжи вызывают спиртовое брожение, а бактерии — молочнокислое. Молочнокислые бактерии примерно половину сахара превращают в молочную кислоту, остальной сахар — в диоксид углерода, уксусную кислоту и этиловый спирт. Все процессы происходят естественным путем, без добавления сторонних ингредиентов.

Сегодня воссоздание двойного брожения в условиях промышленного производства — сложный и трудоемкий процесс. Поэтому многие производители делают квас по упрощенной технологии на основе лишь спиртового брожения. После дрожжевого брожения в квас добавляют кислоты и так «догоняют» напиток. При этом без этапа молочнокислого брожения квас не приобретает своих уникальных полезных свойств.

Чем важна технология двойного брожения? Во-первых, оба вида брожения друг друга дополняют и обогащают, именно молочнокислое брожение сдерживает повышение уровня алкоголя в квасе естественным путем. При одном лишь спиртовом брожении сдерживать уровень алкоголя приходится с помощью замораживания. Во-вторых, для придания кислинки при одинарном спиртовом брожении приходится добавлять молочную кислоту, полученную химически, а при двойном брожении молочная кислота образуется естественным путем, придавая квасу особый вкус. Только при двойном брожении образуются молочнокислые бактерии, которые делают квас максимально полезным.

Нарушать технологию двойного брожения начали уже в советский период. О том, что квас — это «напиток, полученный путем молочнокислого и сопутствующего ему спиртового брожения», советские технологи знали из ОСТа 10 98–87. Но так как отдельного ГОСТа для кваса не существовало (был только общий на все безалкогольные напитки), во второй половине XX века на рынке стали появляться «квасы», которые не бродили, а делались из квасного сусла, сахара, лимонной и молочной кислот.

Перечисленные компоненты смешивались и насыщались газом. В конце 90-х настоящий квас практически исчез из продажи. Под этикеткой «квас» на полках в магазинах стояли напитки из воды, сусла, сахара или искусственных подсластителей, красителей и так далее. В 1997 году вышел новый ГОСТ Р 51074-97, в котором жидкость на основе сусла назвали «квасным напитком», но вскоре он был упразднен, как и понятие «квасной напиток».

Сложившаяся в 90-е годы ситуация в итоге вынудила государство в 2005 году принять новый ГОСТ и определение кваса — «национальный безалкогольный напиток с объемной долей этилового спирта не более 1,2 %, изготовленный в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла». В дальнейшем (в 2008, 2010, 2012 году) в ГОСТ вносились изменения, но определение осталось тем же, допускающим вариативность изготовления кваса

методом спиртового или спиртового и молочнокислого брожения. Таким образом, законодательно была допущена возможность производства кваса не по традиционной рецептуре.

Настоящий живой квас двойного брожения (молочнокислого и спиртового) — низкокалорийный напиток, прекрасно утоляющий жажду и благотворно действующий на организм. В квасе содержится уникальный набор аминокислот и полезных веществ, необходимых человеку. В общем, наши предки были правы: лучше кваса жажду ничто не утолит.

Кисель и кулага

Сейчас в это трудно поверить, но у наших предков киселем называлось блюдо, совсем не похожее на современный напиток. Продукт этот был ярчайшей иллюстрацией национальной пищевой технологии.

Чтобы проиллюстрировать, чем был старый кисель, приведем следующий отрывок. Забытый, к сожалению, сегодня русский публицист, писатель, изобретатель-самоучка Павел Зарубин (1816–1886) в своем произведении «Торговая Волга» оставил яркие этнографические очерки быта середины XIX века. Там находим и про кисель:

> — Доброе дело… Покажи-как, брат, как здесь кисель варят.
>
> — Извольте, сударь Трифон Васильевич, посмотрите, — и Ефрем подошел к Картузову и показал ему кисель.
>
> Картузов снова обнюхал Ефрема, что не пахнет ли от него вином, потом принялся рассматривать кисель.
>
> — О! брат, какой здесь славный кисель варят, право, — произнес Картузов с удивлением. — Наши бабы эдакого киселя не сварят. Постой-ка, брат, я отведаю немножко.
>
> — Отведайте, батюшка Трифон Васильевич, — предложил водолив.
>
> Картузов поднял с палубы лучиночку, заострил ее немножко и поддел кусочек киселя.
>
> — Славный, брат, кисель, православный, — заметил он, проглотивши кисель. — У кого ты это покупал, у баб небось?
>
> — У баб, Трифон Васильевич.
>
> — Эки мастерицы какие, право… да и масла-то таково много налито. Это ведь все на шесть копеек?

— Все как есть только на шесть копеек, — ответил водолив.

— Дай-ка, брат, я еще отведаю маленько, — и Картузов взял еще порядочный кусочек киселя. — Экой, право, славный кисель, — продолжал он с удивлением, — у нас дома такого киселя ни за что не сварят.

Из вежливости и водолив подтвердил то же самое, что такого киселя дома не сварят.

— Ты, брат родимый, не осуди, — снова произнес Картузов, — я еще попробую маленько.

— Сколько угодно, Трифон Васильевич, покушайте во славу Божью, — сказал водолив с равнодушием.

— Мне, брат, покушать не надобно, — заметил Картузов. — Покушать у меня и своего есть. Я вот только отведаю немножечко — вкус только хорошенько узнаю…

И Картузов еще подцепил порядочный кусок киселя, и хотел было разделить его на две части, но для сокращения времени решился проглотить целиком. На этот раз ему не посчастливилось: дохнул ли он как-то неловко, проглотить ли слишком поторопился. Или, может быть, кусочек попался великонек, но только кисель засел у него в горле как поршень и остановился.

Картузов так и побледнел. Торопливо вскочил он со своего места и с сильным напряжением и поспешностию начал вытягивать и укорачивать свою шею, для того чтобы сдвинуть кисель с места, но тот не двигался. Хорошо еще, что Ефрем скоро догадался. Как скоро заметил он, что Картузов подавился, поспешно поставил свой кисель на палубу и принялся без церемонии тузить Картузова по загорбку, чем действительно и помог ему: кисель всецело выскочил назад. Картузов едва-едва вздохнул и начал креститься[79].

Итак, чем же подавился Картузов? Да-да, именно киселем. Только другим. Древнее русское кушанье — кисель — издавна было непременным атрибутом сказок. «Молочные реки, кисельные берега» — это оттуда. Но почему же «берега», ведь мы привыкли к тому, что кисель — жидкий? Дело в том, что для старой русской кухни характерны именно густые кисели.

Картофельный крахмал как желирующее вещество вошел в употребление лишь в XIX веке. Раньше кисель готовили на заквашенных отварах злаков, зерновых, бобовых — гороховый, овсяный, ржаной. Вот, кстати, откуда и взялось это слово «кисель»

— древнейший способ приготовления и определил его название. Тогда он напоминал густой студень, который можно было резать ножом на кусочки.

Первое упоминание о киселе, как и о многих русских продуктах, относится к XII–XIII векам. Не следует считать, что он именно тогда и возник: кисель явно древнее. Лаврентьевская летопись упоминает давние даже по тем временам события — осаду печенегами Белгорода в 997 году. Князь Владимир обратился тогда к жителям города: «Послушайте меня, не сдавайтесь еще три дня. Соберите хоть по горсти овса, пшеницы или отрубей». Затем князь «повелел женщинам сделать болтушку, на чем кисель варят, и велел выкопать колодец и вставить в него кадь, и налить ее болтушкой»[80]. Ушли тогда печенеги, осознав, что не умрут с голоду русские в крепости, питаясь киселем.

Но это легендарные времена, и каким был тот кисель, можно только гадать. Впоследствии все становится понятнее. Тот наш кисель — студенистое, порой слегка кисловатое блюдо. Кстати, пить его было невозможно. Не из-за вкуса, а из-за текстуры: он был плотным и не текучим и напоминал по консистенции современный холодец. Его можно было резать ножом и есть кусками. Сырьем для таких киселей были отруби, овес, рожь, горох. Сырье заливали водой, оно настаивалось, крахмал разбухал, слегка заквашивался и оседал на дне. Воду для замачивания меняли несколько раз — отсюда и поговорка «седьмая вода на киселе». В случае мучной основы образовывался так называемый сулой — густое сусло, из которого уже варили кисель. Он выполнял функцию загустителя, в который можно было добавить молоко, сварить и разлить в формы, где он застывал. В случае же с гороховым киселем гороховую муку просто варили до загустения. В нее можно было добавить жареный лук, шкварки.

Кисель

Отнять ржаного теста, когда пекут хлебы, развести водою и, процедив сквозь сито, сварить, пока начнет садиться. Остудив, подавать с молоком.

Кисель овсяной. *Намочить на ночь овсяной муки; по утру процедить, развести водою и, сварив по вышесказанному, остудить и подавать с молоком.*

Перед нами «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский», выпущенный в Санкт-

Петербурге в 1795–1797 годах. Именно так виделся кисель тогда: «*Отнять ржаного теста, когда пекут хлебы, развести водою и процедить сквозь сито. Сварить пока начнет садиться. Остудить, подавать с молоком*». Овсяный же кисель требовал лишь другого сырья: «*Намочить на ночь овсяной муки. Поутру процедить, развести водою и сварить по вышесказанному. Остудить, подавать с молоком*». В постный день вместо молока его можно было подавать с растительным маслом.

Кисель молочный

Намочить водой отрубей ржаных или пшеничных, чрез сутки процедить; процеженному дать отстояться и воду слить с сулою; налить чистою водою, взмешать и опять дать отстояться. Это повторять, пока вода отстоявшаяся от сулою сделается чиста. Сего сулою, взяв несколько ложек, варить в молоке; когда начнет садиться, слить в формы и, застудив, подавать на блюде с сливками.

Остатки сулою, налив водою, держать для других варений; надобно воду, ежедневно сливая, наполнять свежею, чтобы сулой не промозг.

Таковым же образом делают сулой из овсяной несъеденной муки.

Кисель занимал настолько важное место в русской жизни, что даже оставил следы на карте Москвы. Между Неглинной и Большой Лубянкой до сих пор есть Кисельные переулки — Нижний, Большой, Малый — и даже Кисельный тупик. Все потому, что раньше тут жили кисельники (или кисельщики). Они готовили это блюдо для расположенных тут монастырей. Кисель был непременным элементом на поминках. Но не только.

Как уверяет летописец Москвы Владимир Гиляровский, здесь повсюду стояли лотки со всенародно любимым овсяным и гороховым киселями, а где-то в районе дома № 14 по Большому Кисельному переулку располагался популярный трактир, где гости беспрерывно кричали: «Киселька горохового, да пусть пожирнее маслицем попостнит!» То есть масло в кисель добавляли постное.

Очевидно, в далекие времена, как и сейчас, в кисель добавлялись ягоды (смородина, клюква, черника), яблоки, сливы, вишня, мед — чтобы сделать его сладким и приятным на вкус. Жидкие кисели из ягод и фруктов появились в России позже — в

середине XIX века. Их готовили на основе соков, отваров, добавляя сахар. А заваривали уже «новым» крахмалом — из картофеля или кукурузы.

На рубеже XIX и XX веков был популярен шоколадный кисель. Рецепт его есть и в «Поваренной книге» Софьи Андреевны Толстой. В отличие от старинного киселя это уже сладкий и калорийный десерт в современном духе:

> *Истереть дощечку шоколаду, взять две чашки картофельной муки, одну чашку сахару. Развести холодным молоком понемногу. Потом вскипятить 1½ бутылки молока, влить понемногу разведенный шоколад. Мешать молоко до тех пор, пока не будет отставать от кастрюльки. Влить в соусник и подавать со сливками* [81].

«Киселем брюхо не испортишь, — пишет российский этнограф-беллетрист, почетный академик Петербургской академии наук С. В. Максимов, — для него всегда место, и самый большой почет ему — именно в постах и на похоронах. На выручку киселю саламата и кулага — болтушка, сваренная из любой муки, какая попала под руку»[82].

Кулага — это старинное русское национальное сладкое блюдо, также основанное на технологии брожения. Настоящая кулага приготавливается из ржаного солода, ржаной муки и калины, без всяких добавок сладких пищевых продуктов: сахара, меда. Солод разводят кипятком, дают настояться 1 час, затем закладывают вдвое большее количество ржаной муки, замешивают тесто и дают ему остыть до теплоты парного молока (28–25 °С), после чего заквашивают ржаной хлебной коркой и после закисания теста ставят в протопленную печь (русскую) на несколько часов — обычно с вечера до утра (то есть на 8–10 часов). При этом посуду плотно закрывают и замазывают тестом для полной герметизации.

Рецепты ее не отличались особым разнообразием. К примеру, классик нашей кулинарии Екатерина Авдеева приводит такой[83]:

Кулага

> *Взять ржаного солода, просеять сквозь сито, развести кипятком и дать постоять час; потом положить ржаной муки, просеянной ситом, вдвое против солода, и когда приготовленное тесто остынет до теплоты парного молока, положить кусок хлеба и дать*

тесту закиснуть, а если есть калина, то, выбрав, положить также в тесто и поставить в печь; в печи держать до вечера и, вынув, отнести в холодное место.

В основном ее делали в постные дни. Провареную еще в печи с калиновыми ягодами, кулагу ели прямо из котла.

> Так как никаких сладостей в стол крестьянам не бывает, то кулага, особенно в холодном виде, считается лакомством. Готовится она, впрочем, редко, и то в зажиточных семьях[84].

Кулага (см. ил. 3 цветной вкладки) и соломата практически синонимы. Владимир Даль приводит такие их определения[85]:

> **Кулага** *ж.* *саламата; гуща, завара; сырое соложеное тесто, иногда с калиною; пареное соложеное тесто; замешивают в корчаге на кипятке поровну ржаной муки и солоду, до густоты квасной гущи, упаривают на вольном духу и ставят на холод; это лакомое постное блюдо.*

Фактически кулага создается в процессе сдержанного брожения без доступа воздуха со слабым нагреванием. В результате образуется богатое ферментами и витаминами блюдо. Недаром кулага применялась от любых болезней — простудных, нервных, сердечных, почечных.

Саломата (саламата) — несколько более широкое понятие, чем кулага. В отличие от кулаги, для приготовления саломаты в разных регионах использовали различные виды муки — ржаную, овсяную, гречневую, пшеничную. Добавляли сало или масло. А белорусская кулага — более жидкая, ягодная.

При этом кулага — блюдо, достаточно редкое уже в конце XIX века. Так, председатель Могилевского губернского статистического комитета А. Дембовецкий в 1882 году отмечает:

> …могилевские мещане имеют прозвище «кулажники». Народное предание объясняет это прозвание следующим образом: в старину продавалось на базаре дешевое лакомство для простого народа под названием «кулага». Она приготовлялась из калины, ржаной муки и меда и представляла собой довольно густую, тягучую жидкость. Так что рыночные бедные торговцы и в особенности женщины-торговки продавали кулагу, погружая в нее голую руку по локоть и снимая для покупателя оставшееся на руке тесто за известную

плату. Это составляло своего рода меру, и покупщик обыкновенно спрашивал «дай мне на локоть кулаги».

Так как продажею этою занимались только самые бедняки и при том постоянные рыночные торговцы и торговки, отличавшиеся бранчливостью и малосовестностью, то прозвание «кулажников» осталось за всеми бранчливыми и малосовестными торговцами, сделалось обидным словом. В настоящее время «кулаги» в продаже не существует[86].

Левашники и пастила

Слова «левашники», «леваши», хотя и мало знакомы современному читателю, имеют очень давнюю историю в русской кулинарии. Это лакомство упоминается еще в Домострое: «…а брусничная вода и вишни в патоке, и малиновои морс и всяки сласти, и яблока, и груши в квасу, и в патоке и постелы, и *левашники* себе и про гость, и за немощь всегды есть толко в пору припасено»[87].

Известный историк XIX века Николай Костомаров, описывая нашу древнюю кухню, упоминал о них:

> Было в обыкновении лакомство, называемое *леваши*: его делали из малины, черники, смородины, земляники. Ягоды сначала уваривали, потом протирали сквозь сито и вслед за тем варили снова, уже с патокой, густо мешая во время варения, потом выкладывали эту густую смесь на доску, прежде смазанную патокой, и ставили на солнце или против огня; когда она высыхала, то свертывали ее в трубочки[88].

Словарь Даля дает еще более точное определение. «*Леваши (левашни)* — тонкая сухая пастила, листовая ягодная пастила домашней выделки». Однако Даль приводит и другое значение этого слова. «*Левашник* — пряженое, род пирожка, либо без начинки, либо с начинкою в одном углу, вздуваемый на сковороде»[89]. Впрочем, приводит он здесь же и синоним — *наливашник*, смысл которого, скорее всего, прост — наливать жидкое тесто на сковороду.

При этом слово «*левашник*» в значении «пирожок» не менее употребимо в старинных источниках. Так в 1688 году царской милостью монахам Киево-Печерского монастыря подавали «2 калача, да хлебец коровай пересыпной, пироги большие, левашники, оладьи, пироги кислые с маком»[90]. Как видите,

левашники стоят в одном ряду с другими пирогами. Историк А. Терещенко именно в таком контексте и говорит о них: «Пироги сладкие, приготовлявшиеся на сахаре, с изюмом, вареньем и прянными кореньями, заменяли в то время нынешние кандитерские, и назывались левашниками»[91].

По сути дела, мы имеем два значения этого слова. Первое — своего рода пастила, то есть высушенный на солнце слой вываренных и перемолотых ягод (с разными добавками). А второе — уже готовое блюдо, пирожки особой формы, вздувшиеся на сковороде. При этом начинкой для них вполне могли быть левашники в первом значении (то есть высушенная пастила). Хотя позднее, в XIX веке, эти пирожки стали не только жареные (пряженые, как пишет Даль), но и просто печеные.

Как это часто и случается в истории языка, похожие (а то и совпадающие) названия имеют совершенно различное происхождение. Сладкие пирожки, конечно, не новое изобретение русской кухни, но все-таки они несколько уступают по возрасту обычному (чтобы не сказать примитивному) высушиванию ягод — одному из первых способов их консервации и сохранения на зиму.

Что напоминает слово «леваш»? Нет ли здесь отголосков слова «лаваш»? Разумеется, Русь отстояла на тысячи километров от мест, где лаваш тысячелетиями был традиционным блюдом. Однако, как мы уже не раз убеждались, кулинарное взаимодействие в древности было очень широким. И расстояния, так же как и вероисповедание, государственное устройство и климат, не создавали для этого препятствий.

Итак, лаваш. Тонкий «блин» из теста, приготовляемый на горячей поверхности. В древности ею могла быть и бронзовая сковорода, и глиняная поверхность печи, и даже просто горячий камень. Так же, как и с левашом, — практически одна технология: тонкий слой продукта на горячей поверхности. Может быть, это просто этимологическое совпадение?

По всей видимости — нет. В азербайджанском языке до сих пор широко употребляется слово «лавашана́», означающее «высушенное лепешкой повидло из кислых плодов (слив, алычи и пр.)»[92]. Из алычи, терна, кизила приготовляют тонкие лепешки — лавашана, которые заготовляют впрок, как кислую приправу. Для ее приготовления плоды (ягоды) очищают от косточек, затем мякоть разминают и варят до получения густой массы, которую распределяют тонким слоем на доске и сушат.

А уж от «лавашаны» до «леваша», «левашника», как вы понимаете, один шаг. Мы действительно имеем очень слабое представление о том, как кулинарные продукты и блюда распространялись, скажем, 1000–1500 лет назад. Понять сегодня,

каким образом явно более древняя азиатская «лавашана́» оказалась на территории нынешней Центральной России, сложно. Любое предположение на эту тему остается лишь гипотезой. Вопрос в другом: мы можем оценить, насколько данное блюдо было распространено в ту эпоху. И, кстати, не только в Азии.

В развитии кулинарии можно проследить определенные тенденции, общие для многих цивилизаций, народов. И если мы не в состоянии понять, откуда взялось то или иное блюдо, то уж оценить, насколько оно соответствовало этим тенденциям и, следовательно, было «естественным» для данного общества или «чуждым», вполне по силам и нашим современникам.

Мы не случайно говорим о левашниках в контексте именно русских кулинарных технологий. Старинная пастила — аналог тех самых домостроевских левашников. Приготовляемая по рецептам XVIII века, она совсем не похожа на современную. Делалась она из взбитого яблочного пюре с добавлением сахара, меда, ягод (клубники, малины), орехов, шоколада. При этом получалась рыхлой, разных цветов.

Сохранились исторические документы, сообщающие нам уникальные сведения о заводе и технологии производства этого продукта в подмосковной Коломне. Из них можно узнать, что в 1903 году в заведении купца Чуприкова работали пятнадцать человек, а годовой оборот составлял тридцать тысяч рублей. Именно в том году Чуприкову была оказана высокая честь — встречать на вокзале Коломны самого императора Николая II. По традиции, идущей еще со времен Екатерины II, царю при встрече подали коломенскую пастилу.

Кстати, пастилу неслучайно называют средневековыми русскими «консервами». Технология ее производства уходит корнями в глубокую древность. Есть основания полагать, что в районе Коломны она изготавливалась еще в XIV веке. Особенностью пастилы как чисто русского кондитерского изделия было то, что ее делали из антоновских яблок, не распространенных в Западной Европе. Шли в дело и такие сорта, как зеленка горькая, титовка. Но особенно хорош для пастилы был сорт скрыжапель — старинный, среднерусский, описанный еще в XVIII веке известным русским ученым Андреем Тимофеевичем Болотовым. Именно он отметил характерную особенность скрыжапеля — «твердость камнеподобную». Вообще же для пастилы нужны сорта, содержащие большое количество натуральных желирующих веществ, или пектинов.

Сначала яблоки варили, затем их толкли, смешивали с медом и наносили эту смесь тонким слоем на ткань, натянутую на деревянные рамки. Сушили в таком виде на открытом воздухе,

затем слои пастилы (яблочной, ягодной) укладывали друг на друга и помещали в ольховые ящики, которые ставили в протопленную печь для досушки в условиях постепенно понижающегося тепла (без огня).

Историческая русская пастила приготовлялась, конечно, без добавления яиц. Однако в XVIII веке рецепт был доработан под «современные» вкусы. Яблоки очищались от сердцевины, мелко терлись — до консистенции пюре. Очень важно было строго контролировать его сочность — лишняя влага отцеживалась через ткань. После добавлялись белки, и вся масса взбивалась до увеличения объема в несколько раз. Выкладывалась на противни слоем толщиной около одного сантиметра. И затем в течение двух суток сушилась в остывающей печи — в горячих «хлебных воздухах», остававшихся после выпекания хлебов.

Вообще же центров производства пастилы в России было три. Один — уже упомянутая Коломна. Другой — город Ржев. Как писал князь Мещерский в середине XIX века, производимая там пастила была «более аристократического свойства». «Трехсортовая ржевская яблочная пастила, ценностью от 10 до 40 рублей за пуд, выделывается четырьмя или пятью семействами, и, кроме местного сбыта, находит мало покупателей вне губернии: выделывается ее приблизительно 500–600 пудов»[93] (см. ил. 4 цветной вкладки).

Третьим городом, производившим пастилу, был Белев. Именно здесь, в Тульской губернии, в конце XIX века было налажено массовое производство этого лакомства. Считается, что местный рецепт изобрел купец Амвросий Прохоров в 1888 году. Через несколько лет прохоровская яблочная пастила, названная белевской, завоевала первую медаль на Санкт-Петербургской выставке садоводства. Продукцию купца стали охотно покупать во многих городах России. Практически до 1917 года она продавалась в крупных российских городах и шла на экспорт. Белевская пастила даже была представлена на Всемирной выставке в Париже.

Взбивание яблочного пюре с белками. Музей коломенской пастилы

Сливовая пастила (реконструкция старого рецепта)

Духовку разогреть до температуры 120–130 градусов. Спелую сливу сложить в керамическую глубокую посуду с крышкой и поставить в духовку. Испечь до готовности и протереть через сито. Взвесить полученное пюре и положить равное количество мелкого сахара. Перемешать и поставить на средний огонь. Довести до закипания, убавить огонь и варить до загустения и прозрачности. Время приготовления зависит от объема.

Переложить в форму и поставить в прохладное место на неделю.

Затем пастилу обсыпать сахаром и поставить в духовку, нагретую до 100 градусов, на 1 час.

Достать, охладить, разрезать на брусочки. Пастила может храниться долгое время.

***

Специфические кулинарные технологии — важный элемент культурной идентификации русской кухни. Их становление

обусловлено как природно-климатическими, географическими условиями, так и особенностями исторического развития.

Климатическое влияние на пищевые технологии очевидно. Длительный холодный период вызывал необходимость создания серьезных запасов продовольствия. А отсюда — важность собственных способов консервации: квашения и мочения.

При этом недостаток и дороговизна соли в силу континентального географического расположения Руси до XV века порождал необходимость консервации продуктов с минимальным ее использованием. А это именно квашение, причем не только капусты и огурцов, но и рыбы («квашеная» рыба на Русском Севере — аналог норвежского сюрстремминга), широкое распространение сушеной, вяленой (провесной) рыбы, сушение овощей и даже квашеной капусты.

Особым способом русской консервации фруктов и ягод стала пастила (смоква, левашники). Первоначальное высушивание перетертых яблок на солнце сменилось позднее печной технологии высушивания. А уже в XVIII веке дополнилось взбиванием с яичным белком, что превратило средневековые яблочные консервы в изящную и нежнейшую пастилу.

Побочными результатами развития квашения стали пищевые «решения» для целого ряда других продуктов — киселя, сметаны, простокваши, кулаги и так далее, — где молочнокислое и спиртовое брожение в разных соотношениях выступают основой технологического процесса.

Развивавшаяся на протяжении многих веков технология русской печи в полной мере отвечала природным особенностям Центральной и Северной Руси. Необходимость отопления жилища в течение долго времени (практически непрерывно обеспечивая комфортную температуру 6–8 месяцев в году) создала уникальное приспособление — русскую печь. При этом из-за обилия лесов на Руси вопрос ее экономичности стоял, в отличие от Европы, не столь остро. За счет своей массивности печь имела необходимую тепловую инерцию, позволяющую добиться эффекта длительного томления пищи.

При этом даже в те времена, когда русская печь была преобладающим видом очага, в России применялось не только запекание и выпекание в ней, но также жарка продуктов на сковороде, решетке, вертеле, варка, тушение. В результате русская кухня обладала всем арсеналом поварских приемов, характерных для мировой кухни той или иной эпохи.

ГЛАВА 3. КУХНЯ И РЕЛИГИЯ

Насколько наша кулинария обязана своим становлением религии? Или нет никакой православной кухни, а есть просто русская кухня?

Мы не раз говорили: кухня — часть нашей культуры. Вклад же православия в отдельные ее направления совсем не равномерен. Православная поэзия, в том числе переложения псалмов и молитв, занимает достойное место в творчестве отечественных поэтов, в том числе Ломоносова и Державина. Впрочем, чего в этом больше — общехристианских символики и содержания или именно православных, — вопрос, заслуживающий отдельного рассмотрения. Есть, разумеется, и многочисленные религиозные тексты, такие как жития святых. Относить же к православной литературе любые романы и повести, содержащие отсылки к христианским заповедям, было бы явным преувеличением.

Не столь мощным было влияние православия в таких областях культуры, как театр или живопись. Действительно, «Явление Христа народу» Александра Иванова основано на евангельском сюжете. Но стала ли картина лишь апологией христианства или, как считал известный искусствовед Михаил Алпатов, свидетельством «высокого гуманизма художника, который звучит как призыв к человеческому разуму»?[94] Если же говорить о других сферах культуры, то влияние православия в них исчезающе мало. О православной моде, православной науке и православном цирке вообще не слышно. Так почему же православная кухня — непременно должна быть?

Попытаемся разобраться в этом непростом вопросе.

Существует ли православная кухня?

Что такое национальная кухня вообще? Некоторые скажут: «Это рецепты, те или иные блюда, характерные для данного народа, страны, местности». Все так. Но помимо рецептурных деталей существуют еще несколько важных вещей: продукты, технологии обработки, тип и характер пищи, нормы и обычаи подачи блюд. И наконец, *культурные обычаи вокруг потребления пищи. Роль церкви, главным образом, сводилась именно к последнему*.

Кутья, кулич, крашеные яйца — а что, собственно, еще можно назвать в качестве специфически православной еды? Сколько таких блюд? Вряд ли больше десятка. И потом, вряд ли политая

медом каша из пшеничных зерен не возникла бы и без христианства.

Существует множество стереотипов относительно роли православной церкви в становлении нашей культуры, науки, искусства. Один из них — «не было бы церкви, не было бы и всего этого». Действительно, многие века для развития цивилизации была важна религия. Вот только где Аристотель, Плиний, Омар Хайям, Вольтер и где христианство? А уж православие в этом смысле и вовсе опоздало к разделу культурных достижений человечества.

«Назовите хоть одного дохристианского ученого, художника или писателя на Руси», — говорят сторонники церковной версии истории России. Но и православных писателей или ученых до XVI–XVII веков практически никто не знает. Ведь именно в эту эпоху к нам начинает проникать книгопечатание.

Как известно, *post hoc, ergo propter hoc*. Это латинское выражение, означающее «после этого значит вследствие этого», очень подходит к этому случаю, поскольку описывает типичную логическую ошибку. Русская культура, наука и даже кулинария развиваются столетия параллельно существованию церкви, в церковном контексте. Но не обязательно благодаря ей.

Свое отвращение к церковному мракобесию не скрывал Ломоносов: «Легко быть философом, — писал он, — выучась наизусть три слова: „Бог так сотворил“, — и сие дая в ответ вместо всех причин»[95].

И Лев Толстой, заслуживший фактическое отлучение от церкви («отпадение от церкви», как это именовалось в послании Синода), утверждая, что церковное учение есть «коварная и вредная ложь, собрание суеверий, разных видов колдовства и диких обычаев»[96].

Вклад церкви в отечественную культуру за последние 500 лет — дискуссионный вопрос. Отчего же делать исключение для русской кухни, которая опять же, по мнению некоторых адептов, немыслима без православия?

На самом деле очень даже мыслима. Ни о какой православной традиции не было и речи как до крещения Руси в X веке, так и много столетий после этого события. Странно было бы предположить, что до князя Владимира у нас не пекли хлеб, не варили щи или не готовили пироги. Блины — еще языческое блюдо. О пиве и медах тот же князь Владимир говорит: «Ибо веселие есть Руси пити. Без того не можем жити».

Конечно, из Византии вместе с православием к нам пришли новые продукты. Но религия здесь ни при чем. Это обычное заимствование у соседних народов. На Руси это было всегда: рис

от азиатов, капуста от южных славян, сельдерей от немцев, макароны от итальянцев.

Даже сегодня, спустя тысячу лет, мы следуем языческим обычаям. Блины на Масленицу — яркий тому пример. Это важный момент: *церковь не выстраивала питание, а сама подстраивалась под него*. Под языческие праздники, под обычаи населения. Вспомним совпадение дат праздников Преображения Господня и Яблочного Спаса? Где библейская Палестина и где начало сбора урожая яблок в отстоящей от нее на две с половиной тысячи километров Москве? А вот ведь — совпали оба события до дня!

Русский постный стол — особое явление в истории нашей кухни. Влияние его двойственно. С одной стороны, это сознательное ограничение в употреблении продуктов. С другой, в Средние века не каждая семья могла себе позволить мясо даже в мясоед. Часто это просто экономия продуктов.

Пост (как ограничение в еде) — далеко не православное изобретение. Он есть и в Германии, и во Франции. Он есть у буддистов, и манихеев, и зороастрийцев. Вегетарианцы по всему миру круглый год едят только постную пищу.

Отметим некоторые пищевые привычки и запреты, которые появились благодаря православию.

> Нельзя есть идоложертвенную пищу, то есть принесенную в жертву богам других религий (I Кор. 10: 28).
>
> Запрещается не просто мясо отдельных животных, а именно способы их умерщвления для использования в пищу. «Ибо угодно Святому Духу и нам не возлагать на вас никакого бремени более, кроме сего необходимого: воздерживаться… крови, и удавленины» (Деян. 15: 28–29).
>
> Рекомендуется сдержанно относиться к пище, не употреблять продукты, вызывающие чувство лени и другие греховные состояния.
>
> Православная трапеза должна сопровождаться молитвой, во время которой верующие просят благословить их пищу и благодарят Бога за хлеб насущный.

Непосредственно к кулинарии все это не имеет отношения. В европейской кухне до XVI века наблюдалась картина, близкая к нашей. Она практически не менялась с раннего Средневековья. Описания королевских пиров современниками — лишь бесконечный перечень различных видов жареного мяса, солонины, птицы, отварной рыбы. Все отличие королевского

застолья от меню зажиточного горожанина — только в огромном количестве блюд, вин, затейливом украшении стола.

И лишь эпоха Возрождения, эпоха Великих географических открытий привнесла новизну в европейскую кулинарию. Как и в других сферах культуры, в поваренном искусстве происходило постепенное высвобождение от церковного диктата. В Европе узнали новый экзотический мир пряностей.

Интересно, что этот процесс получил свое неожиданное развитие и в эпоху Реформации, раскола католической церкви. Мало кто задумывался над влиянием религиозных (а в данном контексте скорее нравственных) убеждений на развитие кулинарии. Например, почему мы не так уж много знаем о голландской или шведской кухнях по сравнению с французской? Отчасти и из-за церкви. Образ жизни человека, искренне разделяющего постулаты и этику протестантской церкви, не гармонировал с поиском наслаждения в еде. Как, впрочем, и в других областях жизни.

Строгая, сдержанная голландская живопись — один из наиболее ярких примеров такого отношения. Где тот праздник жизни, который мы видим на фламандских полотнах Рубенса? А ведь это всего лишь две ветви живописи одной страны. Они появились после того, как в начале XVII столетия продолжительная борьба жителей страны за свою политическую и религиозную свободу завершилась распадом Нидерландов на две части. Северная превратилась в протестантскую республику, а южная, Фландрия, осталась католической, под властью испанских королей.

Так что в немалой степени за разнообразие нашего стола мы должны быть благодарны православной церкви, на протяжении многих веков весьма либерально взиравшей на кулинарные излишества своих прихожан. Да и сами ее служители любили побаловать себя, поскольку с декларируемым аскетизмом нашей церкви не все так однозначно. Михаил Семевский оставил в 1860 году подробнейшее описание суздальского Покровского монастыря[97]:

> В торжественные праздники, особенно в Покров день, 1 октября, за роскошным пиром забывались все хлопоты, все беспокойства, удачи и неудачи хозяйственных распоряжений. Монастырь пировал, — и до каких громадных размеров доходили эти пиры, можно видеть из следующей росписи яствам в столы на праздник Покрова, в Суздальском Покровском монастыре во вторую половину XVII века: на столах пред

> преосвященнейшим архипастырем Суздаля, именитейшим духовенством и старицами монастырскими строились целые батареи: икра, визига, щуки паровые, стерлядь паровая, стерлядь вертловая, лещ паровой облый, язь паровой, лещ паровой, оладья, уха щучья, пирог рассольный, уха плотничья, пирог-звезды с стерлядиной, уха стерляжья, пирог-селедка, уха окуневая, стерлядь под взваром, щука под рассолом, лещ под рассолом, щука-колодка, окунь рассольный, белужина.

Работая над книгой об истории суздальской кухни, мы посетили этот монастырь в 2017 году и побеседовали с его настоятельницей — игуменьей Екатериной (Кожевниковой):

> Красивые иконы, облачения обращают человека к молитвенному состоянию, к возвеличиванию Господа… А трапеза — для поддержания тела. Она должна быть в разумных границах, для пользы человека, но без излишеств. И за нее нужно благодарить Господа. Трапеза принимается с молитвой и благодарением. Многое зависит от того, как приготовлена пища и кем.

Само собой, православие принесло в русскую кухню и некоторые ограничения. Так, например, есть телятину почиталось в Московском государстве великим грехом. Жутковатое свидетельство этому мы находим в книге Якова Рейтенфельса, написанной в 70-х годах XVII века: «Телятины все упорно сыздавна, не знаю, по какой причине, избегают до того, что царь Иван Васильевич [Грозный] приказал бросить в огонь рабочих, строивших крепость в Вологде, за то, что они, вынужденные голодом, купили и зарезали теленка»[98]. Казалось бы, речь только о телятине, однако сычужный фермент для твердого, выдержанного сыра получают из желудка теленка, резать которого считалось грехом. В сычуге телят, питающихся молоком, вырабатывается реннин — пищеварительный фермент, расщепляющий пептиды. Именно он используется при изготовлении сыра. Приведем фрагмент[99] из «Истории государства Российского» Николая Карамзина:

> Однажды, за столом Царским, Князь Василий Шуйский, видя блюдо телятины, в первый раз сказал Лжедимитрию, что не должно подчивать Россиян яствами, для них гнусными; а Татищев, пристав к Шуйскому, начал говорить столь невежливо и дерзко,

что его вывели из дворца и хотели сослать на Вятку; но Басманов чрез две недели исходатайствовал ему прощение…

Это далеко не единственный источник, в котором говорится о телятине именно в этом контексте:

> Все московиты чуждаются телятины и считают большим позором, если кто ею питается. Вышло так, что когда крепостные крестьяне тирана были посланы в Вологду для постройки крепости, то несчастные из-за сильного голода и недостатка в продовольствии, не имея ничего для еды, купили телят и питались ими. Когда тиран узнал это, он приказывает некоторых сжечь живыми за то, что они питались (этим) мясом, говоря, что великий грех — есть телятину.
>
> *Альберт Шлихтинг*[100]

> Это потому, что москвитяне питают отвращение к телятине и есть ее для них гораздо грешнее, нежели человечье мясо.
>
> *Петр Петрей. История о Великом княжестве Московском*[101]

> Ведь уже много веков у русских и московитов существует представление, что великий грех, который должен караться смертью, если кто заколет теленка и осмелится его съесть.
>
> *Александр Гваньини. Описание Московии*[102]

> Вследствие того, что русские считали телятину запрещенной и грешным кушанием, рогатый скот у них чрезвычайно размножался.
>
> *Иоганн Филипп Кильбургер. Краткое известие о русской торговле*[103]

«Грех, великий грех, грешный» — к чему же это имеет отношение, если не к религии? Таким образом, выясняется, что «благодаря» православной церкви у нас не было нормальных сыров до XVIII–XIX веков, когда этот запрет сам собой исчез.

Никто из современных священников не смог прокомментировать этот запрет. Возможно, согласились они,

запрет мог быть связан с ветхозаветным «Не вари козленка в молоке матери его». Это наиболее вероятная гипотеза. Ведь теленок еще питается молоком. А как там понимали наши предки Ветхий завет — дословно или толкуя его «по-народному», — это уже никто не узнает.

Переходя же от частного к общему, не будем забывать основную идеологическую базу нашего православия: «любая власть от Бога» («Несть бо власть, аще не от Бога» в церковнославянском варианте). И главное для церкви — эту власть всячески поддерживать. Казалось бы, этот тезис, содержащийся еще в «Послании к римлянам» апостола Павла, характерен для всего христианства. На практике же безусловная любовь к любой власти стала приметой самой ретроградной позиции (каковой традиционно и придерживалась русская православная церковь). В отличие от европейского христианства, в котором Фома Аквинский еще в XIII веке провозгласил: «Если же правительство создается не для общего блага всех, а во имя частного интереса правителя, оно будет несправедливым и извращенным правительством»[104].

Крепостничество долгие века было основой русской жизни, всецело поддерживаемой нашей церковью. Стоит поговорить о роли повара в этом контексте. «В то время как престиж французских шеф-поваров постоянно увеличивался, их социальный статус до самой революции (1793 года) оставался тем же — слуги»[105]. Это мнение американского исследователя Пола Мецнера удивительно точно отражает социальный и профессиональный конфликт, назревший к тому времени. О нем же говорит французский кулинар Гримо де ла Реньер: «Счастлив тот, у кого есть действительно хороший повар! Он должен с ним обращаться не как со слугою, а как с другом»[106]. Надо ли говорить, что в России ситуация была еще сложнее, ведь даже в начале XIX века большинство поваров — крепостные.

Требовать от людей, находящихся в полурабском состоянии, развития кулинарного искусства — не иллюзия ли? Жизнь подтвердила это, когда кулинария в России резко «раскрылась» к середине XIX века, а профессия «повар» стала не крепостной, а свободной.

Монастырская кухня: мифы и реальность

Патриархальная кухня лучше всего сохранялась в монастырях. Вот, например, обзор, напечатанный в 1893 году в журнале «Наша пища»:

> В конце XIX века количество монастырей в России составляло до 684, а именно: мужских — 484 и женских — 200. Монахов при них было соответственно 6813 мужчин и 5769 лиц женского пола. Послушников — 4143, послушниц — 14 199. Всего, таким образом, 31 000 монашествующих на всю Россию при ее 110-миллионном населении. В одной Московской губернии насчитывается 32 монастыря — мужских и женских. Далее, идут губернии: Новгородская — 28 монастырей, Владимирская — 17 монастырей, Вологодская — 10 монастырей. Затем в остальных губерниях число монастырей колеблется от 1 до 5 и редко до 10 монастырей.
>
> Монахи — превосходные хозяева, и монастырские столовые широко открыты для всякого приходящего в монастырь. Странствующие богомольцы, «паломники», находясь в монастыре, всегда продовольствуются на счет монастыря. Как известно, монахи, поступив в монастырь, отказываются, между прочим, и от потребления мяса. На Востоке, вследствие теплого климата, монахи продовольствуются исключительно растительною пищей. Так, например, на Афоне обыкновенное меню монастырского питания представляют: вареные тыквы или огурцы, козий сыр, арбуз — стол в высшей степени враждебный европейским желудкам[107].

Персонал Валаамского монастыря состоял в тот период из 150 монахов и 150 послушников. Кроме того, монастырь нанимал для производства разных хозяйственных работ до 200 рабочих, преимущественно «чухон и корелов».

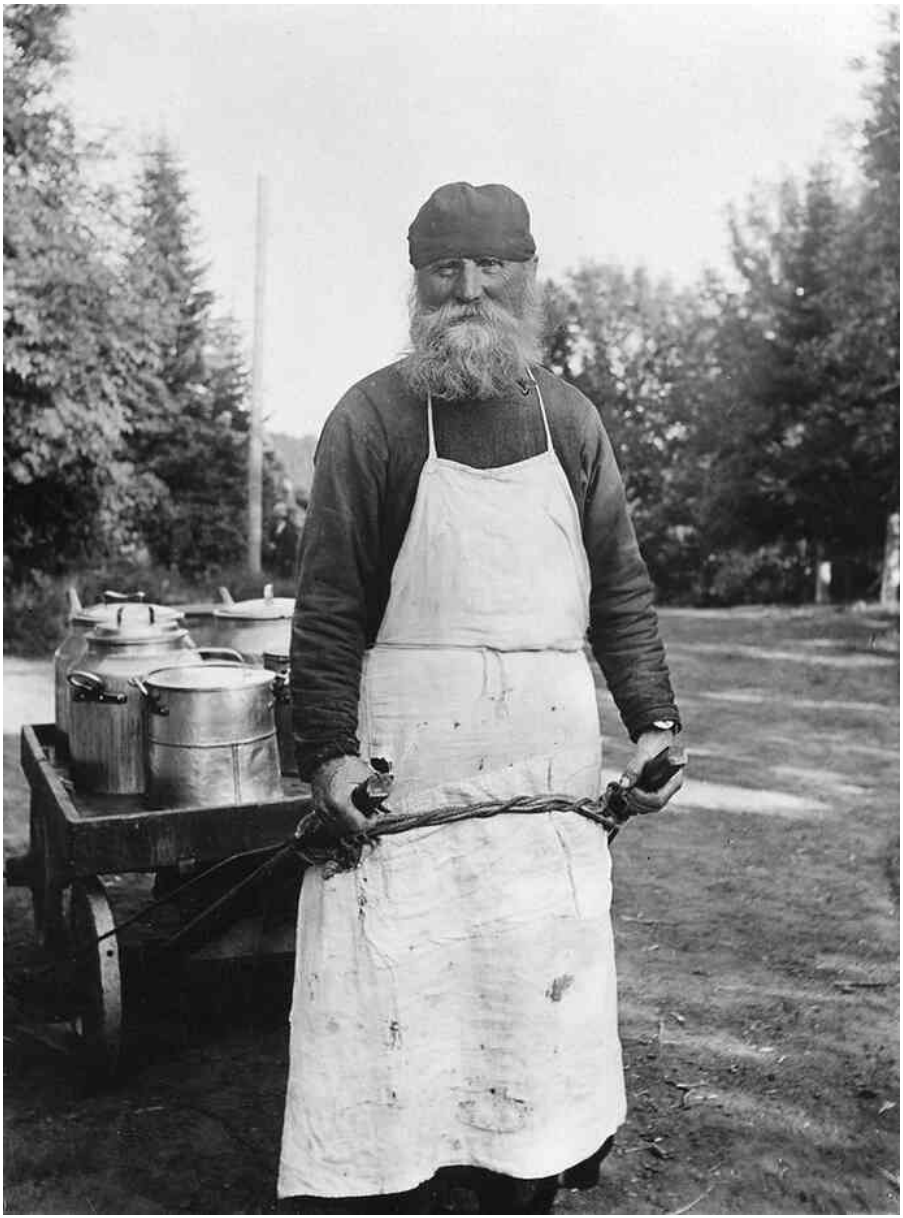
Практически все признавали, что хозяйство монастыря в отличном состоянии. Во время весеннего и осеннего ледохода, в продолжение нескольких месяцев, отрезанный от общества монастырь обеспечивал себя продуктами самостоятельно. А монахи, помимо церковной службы, вынуждены были сами пахать землю, собирать урожай зерна, косить траву, заниматься городничеством. Летом, во время полевых работ, нередко бывало так называемое «общее послушание», когда весь монастырь выходил на уборку хлеба.

Процветало на Валааме садоводство и огородничество. Благодаря неутомимым трудам монастырь, в отношении садовой культуры, достиг удивительных результатов. Нужно иметь в виду, что климат на Валааме северный, суровый. За садоводство и огородничество монастырь имел к концу XIX века несколько

золотых и серебряных медалей с разных выставок. Одна из медалей получена за сорт яблок, некоторые из которых весили от ¾ до 1 фунта (от 300 до 400 граммов). Дыни достигали 7 фунтов (2,8 кг), арбузы 20 фунтов (8 кг), а тыквы 2 пудов (32,8 кг).

В продолжение года монастырь расходовал для своего продовольствия 10 тысяч пудов хлеба, большую часть которого засевали монахи. В монастыре же была своя мукомольня. Хлеба требовалось особенно много летом, во время большого наплыва богомольцев (10–15 тысяч человек).

Паломники, прибывавшие на Валаам, жили на иждивении монастыря. Два раза в день они ходили на общую братскую трапезу. Монахи питались в основном растительной и молочной пищей. В понедельник, среду и пятницу пищу готовили на постном масле, а в остальные дни — на скоромном. Обед — в 12 часов, ужин — в 8 часов. К примеру, летом за обедом подавали четыре блюда: 1) ботвинья из огородных овощей, а в постные дни — картофель с огурцами, 2) щи со снетками или соленой рыбой, 3) похлебка, 4) гречневая каша. Черного ржаного хлеба — сколько хочешь. Монахам в кельи выдается порция чаю, сахару и молока.



Валаамский монастырь, 1930-е. Отец Геронтий с телегой. Фотография Эйнара Эрици. Swedish National Heritage Board

Монастырская столовая представляла собой обширный зал, в котором в три ряда расставлены столы. Ряды вмещали до 500 человек. Для монастырских наемных рабочих имелось особое помещение, в котором две столовых: для русских и для «чухон».

За обедом прислуживали молодые послушники, которые, однако, успевали обедать вместе со всеми. Каждому обедающему были положены большие куски хлеба. В жестяные чаши наливали

монастырский квас.

Картина менялась во время постов, когда питались главным образом овощами и грибами. Последних заготавливалось громадное количество: в посты их расходовалось по одному ушату ежедневно.

В столице все было несколько иначе. Так, в Новодевичьем монастыре в Санкт-Петербурге жило в конце XIX века до 500 монахинь. Для заготовки продовольствия монастырь каждое лето нанимал до 100 огородников и «работниц-капорок» для работы в монастырских огородах. Принимали участие и девочки из монастырского приюта.

Каждым направлением заведовала монахиня, имевшая большой опыт в этом деле. Одна заведовала хлебопекарней, другая — квасной, третья — просвирной, четвертая — кухней и так далее. Была даже особая пекарня под названием «крендельная».

Монастырская пекарня — обширных размеров. Две громадных русских печи, отделанных снаружи изразцами, могли вместить до 50 хлебов, выпекавшихся на противнях. Каждый хлеб имел четырехугольную форму.

Посредине пекарни находилась громадная монастырская квашня, в которую умещалось сразу два куля муки, то есть около 20 пудов. Вымесить такую массу теста, конечно, было очень трудно: приходилось прибегать к помощи особого «ворота» — весьма хитроумного приспособления. Из середины дна огромной деревянной кадки для теста (квашни), высотой 1,5 метра, поднималась вверх деревянная балка, верхним концом упиравшаяся в потолок. От этой балки в квашне во все стороны, по разным направлениям, вверх, вниз, вбок шли деревянные вилки-мешалки, доходившие почти до самых стенок квашни. К балке с четырех сторон приделаны длинные рычаги: взявшись руками за концы этих рычагов, можно ходить вокруг квашни; от этого ворот со всею системою «мешалок» приходил в движение, и тесто, находящееся в квашне, мало-помалу месилось.

Приступая «мешать тесто», обыкновенно восемь монахинь ходили вокруг квашни и проворачивали ворот в течение часа: сперва в одну сторону, а потом в другую. Получалось 50 хлебов, весом 25 фунтов каждый. В Родительскую субботу, когда бывает поминовение усопших, монастырь выпекал до 2000 просфор. В большие праздники хлеб и квас выставлялись у монастырских ворот — для прохожих и богомольцев.

Монастырское питание основывалось главным образом на растительной пище с добавлением рыбных и молочных продуктов. «Растительная пища кладет некоторый отпечаток на

здоровье и вообще на физический организм монахинь: большинство из них бледнолицые, у многих, что называется, ни кровинки на лице; это сообщает их физиономии апатичное, бесстрастное выражение. Впрочем, здесь много значит и «келейный» образ жизни монахинь»[108], — писал в 1893 году журналист и краевед Анатолий Бахтиаров.

***

Монастырская кухня олицетворяет русскую кулинарию, она вобрала лучшее, что сохранилось от исторической русской кухни. Красивая, вкусная, здоровая еда.

Но нет ли здесь противоречия? Православие — это в том числе проповедь скромности, отказа от мирских удовольствий, чревоугодия. С другой стороны, мы видим прекрасные образцы монастырской кухни. Что же не так с этой дилеммой?

Во все времена в монастырях оказывались люди, пришедшие из народа: крестьяне, мещане, дворяне. Все, кто употреблял традиционную русскую пищу.

При этом вряд ли среди них было так уж много хороших поваров. По самой простой причине. Чуть выше в этой главе мы уже приводили статистику конца XIX века. В 1890-х монастырей в России насчитывалось 684, а монахов и монахинь в них — около 12,5 тысяч. Где же там искать специального повара? Кто из братии хоть кашу варить умел, тот на кухню и отправлялся.

Конечно, были и «парадные» монастыри, которые часто посещали члены царской фамилии. Некоторые из царских жен (например, супруга Ивана Грозного Анна Васильчикова или жена Петра I Евдокия Лопухина) и сами невольно оказывались в положении монахинь. Там с кухней, как правило, было все хорошо. «Стерлядь вертловая, уха щучья, пирог со стерлядиной, белужина…»[109] — читаем мы отрывок из описания трапезы в суздальском Покровском монастыре XVII века. Отчасти это происходило оттого, что царя с челядью надо было подобающим образом угощать, отчасти оттого, что знатные монахини тоже не спешили отказываться от своих кулинарных привычек.

Во всех же остальных монастырях братия готовила сама. Сейчас иногда в популярных обителях приглашают профессиональных поваров. Часто это происходит из-за огромного количества людей, посещающих монастырь, паломников. Но даже в стенах монастыря общепит и есть общепит. Все будет просто, дешево: овощи, хлеб, молоко, рыба.

Исторически монахи готовили сами — и именно те блюда,

которые знали и любили. Это были те же кушанья, к которым они привыкли до того, как стали монахами. Монастырская кухня в этом смысле скорее не изящная, а простая, народная. Единственные исключения бывали, когда на торжественную праздничную службу приезжает архиерей. Тогда стол делают богаче.

И все-таки есть ли объяснение современному стереотипу о том, что монастырская кухня — лучшее проявление русской кухни? На наш взгляд, здесь играют роль два фактора. С одной стороны, наше неизбывное представление, что вот раньше-то и еда была вкуснее, и вода чище, и деревья выше. Причем это родилось не сегодня. «Давеча — не то, что нонеча», говаривали наши предки. Тяга к благословенному прошлому и возникает у нас при упоминании монастырской кухни, которая сегодня и сама эксплуатирует этот сюжет. В меру своих сил, конечно. Когда за «историческим» монашеским столом вдруг возникают, скажем, помидоры, почти не знакомые нашим предкам даже в середине XIX века.

В дореволюционной России монастыри действительно были центрами сохранения традиций, в том числе и кулинарных. И в этом смысле даже в начале XX века там можно было встретить старинные блюда — ботвинью, кулебяку, тельное, пироги-рыбники и тому подобное. То есть монастырская кухня всегда была несколько более консервативной, чем обычная, светская. Вот и сегодня для многих она будет иметь «музейный» характер.

Добавить остроты в пост

Постных дней в нашей традиционной кухне, как известно, более двухсот. И если с мясом в этот период все однозначно, то как быть с не столь очевидными продуктами? К примеру, специями.

Они играли в русской кухне важную роль, хотя и отличались от тех, что использовались в других странах. Какую функцию выполняли специи в средневековой кухне? Первая — вкусовая. Разнообразить не слишком изящный вкус блюд, сделать их ярче. Вторая — консервация. Специи добавляли, чтобы сохранить подольше продукты в отсутствие холодильника. Или, что чаще, — замаскировать их «вторую» свежесть. Наконец, специи в европейской кухне — это еще и сырье для изготовления лекарств в средневековой медицине. Большая часть специй была известна и в русской кухне. Разумеется, не крестьянской, а дворцовой, аристократической. Однако были два обстоятельства, делающие их применение иным.

Солонки из Углича и Новгородской губернии, XVIII в.

Главное из них — это широчайшая популярность лука и чеснока именно в роли «специй». Оба этих растения использовались и для придания яркости блюдам, и для их длительного сохранения. А есть ли смысл добавлять изящные приправы в блюдо, пропитанное чесночным ароматом?

Второе обстоятельство — пост. Специи не были запрещены в этот период, но ведь пост — это сознательное самоограничение, отказ от удовольствий. Так что даже для патриарха Никона (как сообщается в его «Расходной книге») лишь по случаю больших праздников готовилось «кушанье с приправой иноземных пряностей». Только к Пасхе покупались «в ничтожном количестве» шафран, винные ягоды, перец, миндаль[110].

> Сан Никона не дозволял ему употреблять мясо или вино, а постная пища митрополита почти ничем не отличалась от обыкновенной пищи простого народа. Единственное исключение представляли некоторые лакомства, присылаемые Никону от царя или царицы, и иногда дорогие рыбы. Зато обыкновенною пищею митрополита и лиц, его окружавших, были: хлеб, лук, хрен, репа, грибы, икра, чеснок, масло, мед; калачи были исключением. По случаю больших праздников готовилось особое печение или кушанье с приправой иноземных пряностей. К Пасхе покупаются в ничтожном,

впрочем, количестве: шафран, изюм, рис, миндаль, винные ягоды, перец и т. д.

Дворцовые и боярские обеды были лишены таких ограничений даже в пост. «Роспись царским кушаньям» (1610–1613) сохранила упоминание о том, что «в Филиппов пост подается государю в стол ухи щучьи белые, а в ней золотник перцу», «караваи тельные с шафраном», «шука с ползолотником корицы», «шуки тущеные с 6 золотниками гвоздики».

Роспись царским кушаньям

Ествы. 3 лебеди, а к лебедям накрыли 3 перепечи, а в них 12 лопаток муки крупитчатые, 60 яиц, да от тех лебедей потрохи; а к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру да в потрохи ж 18 частей говядины.

3 груди бараньи с шафраном, а в них выйдет… да 45 золотников шафрану.

На блюдо осердья лошья крошеного, а в него 4 золотника гвоздики, золотник корицы, ползолотника перцу.

На блюдо ухи курячьи с шафраном, а в нее куря, 4 золотника шафрану, ползолотника перцу, золотник корицы, полгривенки пшена сорочинского.

Как пишет русский историк Николай Костомаров, в XVI столетии «уха с гвоздикою называлась черною ухой, с перцем — белою, а без пряностей — голою»[111].

Павел Алеппский, посетивший Россию полвека спустя (в 1653 году), оставил воспоминания о том, что стол царя Алексея Михайловича «был уставлен разного рода постными кушаньями, приправленными шафраном и разными пряностями»[112].

Первые пряности стали появляться на русском столе в XI–XIII веках, а уж пару столетий спустя шафран, имбирь, мускат и мускатный цвет, корица, перец черный горошком и душистый английский часто встречаются в документах и воспоминаниях той эпохи. Многие пряности ставили на стол как приправы, другие использовали в приготовлении блюд. Пряности находили применение как в скоромных, так и в постных кушаньях. Причем добавление многих было обусловлено не только вкусовым эффектом, но и с точки зрения пользы, особенно в постные дни, когда рацион заметно сокращался.

Овощи, грибы рыба, крупы и бобовые — основные продукты постного стола. Что можно добавить к этим базовым ингредиентам, чтобы скучные блюда сделать более яркими и, главное, обогатить полезными свойствами? Особенно в зимнее время года, когда посты длятся довольно долго.

Сегодня мало где используется мускатный цвет (мацис). Он существенно отличается по вкусовым качествам от мускатного ореха, обладая более тонким ароматом. Эта приправа часто встречалась в приготовлении рыбных блюд. Мускатный цвет действительно прекрасно сочетается с речными рыбами — карпом, карасем, сомом. Также он улучшает пищеварение, помогает при воспалениях, отеках и спазмах.

Яркий, но в тоже время деликатный, чуть сладковатый аромат мускатного ореха сочетается со многими продуктами. В постные же дни, когда основными ингредиентами становятся крупы и бобовые, небольшая щепотка пряности, добавленная при приготовлении фасоли, каши из пшеницы или обычной манки, помимо интересного вкусового сочетания придаст блюдам антибактериальное и успокаивающее свойство, улучшит сон и снимет общую усталость. Из припасенной с осени тыквы можно приготовить запеканки, супы, каши, да и просто потомить ее в кастрюле или духовке, а мускат подчеркнет вкус продукта и добавит теплоты.

Рыбные блюда, гречка, рис, запеченные яблоки с небольшим добавлением гвоздики не только приобретут жгучий, пикантный аромат, но и нормализуют процесс переваривания пищи, восстановят силы после физического и психического напряжения.

Черный перец — универсальная специя и с одинаковым успехом используется как для приготовления пищи, так и в качестве приправы к готовым блюдам. «Разогреет» холодные блюда и придаст особую остроту горячим. Употребление черного перца снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний.

Следует помнить, что в обычной домашней кухне в постные дни все эти специи традиционно не очень приветствовались — прежде всего потому, что способствовали возбуждению аппетита, а именно в этот период он как раз и не очень уместен. С другой стороны, ничто не мешало разнообразить вкус блюд, используя привычные растения — крапиву, щавель, борщ, медуницу, кислицу, солодковый корень, сныть, укроп, черемшу. В сушеном или соленом виде они вполне могли сохраняться всю зиму. А квашеная капуста и огуречный рассол добавляли даже постным блюдам привычный для наших соотечественников аромат.

Православие или язычество: кулинарный календарь

Жизнь наших предков во все века была подчинена простым законам. Диктовались они не столько судебниками или конституциями, сколько обычным народным укладом. Многие поколения россиян, даже тогда, когда они еще так и не назывались, за столетия выработали нормы поведения, создали житейский календарь, из дней радостных и печальных, из забот и отдыха, сказок и гаданий.

Некоторые праздники и приметы появились еще в языческие времена. Лишь в фольклоре можно заметить следы давних эпох — приметы, колядования, гадания, заговоры на удачу.

Безусловно, православие внесло огромный вклад в упорядочивание системы народных дат. Но под венцом христианского праздника нет-нет да и проглядывает хитрая рожица какой-нибудь русалки или домового. А наши любимые блины на Масленицу окажутся гораздо старше и Сырной недели, да и самого православия.

Но как празднует русский человек? Да, конечно, можно и в церковь сходить, и на улице хороводы устроить. Украсить дом и двор, померяться силой. После всего этого нас ждет главная радость — обильный стол, который даже во времена поста наши предки умели делать хлебосольным.

Посмотрим, как в этих праздниках сплетается язычество и православие.

По одной из версий, канун Рождества (6 января) стали называть сочельником из-за традиции обязательно угощать в этот день сладкой кашей — сочивом. Зерна пшеницы и других злаков разваривались на меду. Кутья — так еще называлось это блюдо на Руси. Сочиво, однако, делалось немного пожиже. Некоторые думают, что название блюда происходит от слова «сочиться» (медом, соком). Но это не совсем так.

Кутья (сочиво) — одно из древнейших наших кушаний. Первые упоминания о нем относятся к XII веку. В «Вопрошании Кириковом» сказано, что для приготовления кутьи нужно взять «все части, составляющие сочиво — горох, бобы, сочевицу, турецкий горошек, смешанный с четырьмя частями всыпанной пшеницы, с коноплей и овощами, какие есть»[113]. Сочевица — старинное название чечевицы — и дала блюду свое имя.

Сочельник — самый волшебный и загадочный вечер. Оканчивается многодневный пост, все в предвкушении праздника Рождества. Какой уж тут сон! Гадание — вот чем занималась молодежь. Владимир Даль рассказывает, что в сочельник парень должен положить под подушку хлеб, соль, воду и наперсток, чтобы ему привиделась невеста.

У славян именно в этот день традиционно начинаются святки

— две недели зимних праздников, продолжающихся вплоть до Крещения (19 января). О них наш отдельный рассказ. Сам сочельник — начало колядования. И хотя официальная церковь всегда весьма прохладно относилась к этой практике, колядки продолжали оставаться широко распространенной народной традицией.

В колядках прославляли Рождество, поздравляли хозяев дома, пожелания благополучия в семье. Считалось, что колядующие дети и молодежь призывают удачу хозяевам дома. Прогнать их было если не грехом, то уж точно плохим поступком. В каждом дворе колядующих награждали гостинцами. Эта привычка сохранилась и в советское время, да и сегодня нередко встречается в селах и деревнях.

Если вернуться к православной традиции, то в сочельник не принято вкушать пищу до появления первой звезды, после чего на стол подают сочиво — вареные в меду зерна пшеницы или отварной рис с изюмом, постные блюда. В ритуальном застолье этого вечера есть практически обязательные блюда. Это рыба — отварная или запеченная, а также густой взвар (узвар) — компот, состоящий из разных целых или сухих фруктов (яблок, груш, вишен, айвы, абрикосов, слив, изюма, инжира). А уже с наступлением 7-го числа разрешалось подавать мясные кушанья.

Рождество Христово, приходящееся на 25 декабря (7 января по новому стилю), всегда было на Руси днем не только торжественным, но и веселым.

У государя и его приближенных в Рождество — много забот до застолья. Вот как описывает распорядок его дня 24–25 декабря русский историк Иван Забелин. Накануне Рождества государь Алексей Михайлович делал тайный выход в сопровождении только отряда стрельцов в тюрьмы и богадельни, где из собственных рук раздавал милостыню «тюремным сидельцам, полоняникам, богаделенным, увечным и всяким бедным людям». В расходных записках 1664 года находим следующее: «Для полоняников… взяти с Кормового дворца взаем 40 туш свинины, 16 стягов говядины, 10 фунтов сала, 500 яиц…»[114]

А на женской половине дворца в этот день также совершались свои обряды. Приезжие боярыни вместе с поздравлениями по старому обычаю подносили царице перепечи (род сдобных куличей или караваев). В 1663 году царице Марье Ильиничне и царевнам поднесли 426 (!) перепечей.

Наутро 25 декабря государь принимал патриарха, прибывавшего к нему поздравить с праздником и пожелать «многолетия». После литургии в соборе, переменив наряд, государь шествовал во дворец, где приготовлялся праздничный

стол «на патриарха, властей и бояр».

А уж за столами —

> богату еству подают: лебеди, потрох лебяжей, гуси верченые, тетереви, куропоти, ряби, поросята верченые, баранина росолная, баранина печеная, поросята росолные, потрох поросячей, ухи курячьи, солонина с чесноком и с зелием, лосина, осердие лосие в росоле, губа лосья, зайцы сковородные, говядина шестная, колбасы, желудки, тукмачи, лапши, караси, кундумы, шти.

Впрочем, в каждом доме — свои порядки. И если во дворце все чинно, то в обычных крестьянских избах к вечеру начиналось самое веселье. Обычай колядования, как наследие еще дохристианских времен, никуда не исчез из русских деревень. Зажигали костры, водили вокруг них хороводы, надевали маски и ходили в них по дворам, частенько водя за собой живую козу.

Официальная церковь многие века боролась против веселого обычая, видя в нем угрозу «поклонения бесам» и противопоставляя ему обряд «славления». Вот только обычные люди наслаждались этими недолгими часами настоящего праздника — доброго, изобильного, радостного.

На Рождество, конечно, нет никаких ограничений в еде. Святки длятся двенадцать дней «от звезды и до воды», то есть от появления первой звезды в канун Рождества и до крещенского освящения воды. Этот праздник — яркое свидетельство смещения языческих и христианских обрядов.

Русские праздники всегда сочетали духовный подъем с застольными удовольствиями. Угощенье рассматривалось нашими предками как непременная часть любого торжества. Заглянув в глубь веков, иногда можно встретить удивительно близкие нам сегодня картины.

> Охоч до праздников русский народ, и в эти две недели от Рождества вплоть до Крещения никто уже не возьмется ни за какую работу. Для большинства людей пришли колядки — блины да ладки, — наступала пора взаимных угощений, веселья и радости[115].

Традиция длительного неторопливого празднования и взаимного угощенья на Рождество была на Руси незыблема. Вот как описывал старинное русское хлебосольство историк Александр Терещенко (1848 год): «Хозяин с радостию принимал гостя, не скупился перед ним. Самым величайшим упреком было,

кто скажет: ты забыл мой хлеб-соль»[116].

С 1700 года благодаря указу Петра I (решившего ввести в России юлианский календарь) Рождество фактически слилось с празднованием Нового года. «Колядки», «колядовать» — все мы помним об этом еще языческом обычае. Но, конечно, в сознании современных людей колядки — это рождественские песни, стучащиеся в дверь дети, надеющиеся получить сладости.

Колядки — это еще и очень простое кушанье, издавна выпекаемое к празднику. Сегодня оно почти забыто, но еще 200–300 лет назад его знали все. «Колядки», «калитки» — род пирожков из пресного ржаного теста.

Святки — время гаданий. Девушки собирались у кого-нибудь в доме, гадая о суженом. Хозяева угощали красавиц сушеными плодами, пряниками и взваром, кормили вареньями и печеньями. И между делом сами просили погадать на свое будущее.

А вот Гордеев день — действительно загадка. Трудно сказать, насколько этот день народного календаря — 16 января — связан с христианским мучеником Гордием Каппадокийским, давшим ему название. По существу, ничего кроме имени не объединяет его с праздником, получившим крестьянское прозвище «Оберег коровы».

Суеверное отношение к окружающему миру, характерное для народной веры, диктовало эту задачу — обезопасить скот от нечистой силы, обеспечить его плодовитость и здоровье, так важные для небогатого крестьянского быта. Поэтому проводились всевозможные «охранительные» обряды.

Чтобы отогнать ведьм, способных навредить скоту, чего только не делали в этот день — и свечи над воротами привязывали, и домового просили присмотреть за скотиной. Так в повседневном быту многие века сохранялись языческие мотивы, лишь слегка приукрашенные православной «оболочкой».

Не будем забывать и то, что Гордеев день включен в общий «святочный» период, сопровождавший жизнь россиян в начале января. Так что все эти заговоры органично вплетались в общую атмосферу сказки и чудес, которых так ждали наши предки в эти зимние дни.

Но конечно, не только за песнями и гаданиями проводили этот день. Овсяная каша на молоке специально готовилась хозяйками для людей и… коров. Обычай угостить корову — отличительная примета этого дня. Обычная деревенская каша — не бог весь какая выдумка. Она получается вкусной в печи с молоком, да публика побогаче хотела и угощенья соответствующие. Казалось бы, что может быть проще каши.

В книге кулинара Екатерины Авдеевой, изданной еще в 1840-

х годах, мы встретили блюдо — кашу Барановых из ячневой крупы. Приготовили, понравилось. Только неизвестно, кто были эти Барановы.

Между тем, графиня Юлия Федоровна фон Баранов (урожденная графиня Адлерберг) была воспитательницей маленького великого князя Александра Николаевича, будущего Александра II, и его сестер.

Их-то она заботливо откармливала ячневой кашей по рецепту, известному ей с детства в эстляндском имении родителей — Адлербергов. Воспитанники подросли, а вкус к «барановской каше» сохранили.

Каша Баранова

Перебрать и вымыть ½ ф. ячной крупы, налить кипящим молоком, положить ½ столовой ложки масла, соли и варить на легком огне, пока крупа раскипит и каша загустеет, тогда снять с огня на стол, положить ½ столовой ложки масла, размешать, вбить 4 цельные яйца, развести сметаною, выложить в шарлотную низенькую форму, поставить в горячую печку, а когда заколеруется и спечется, вынуть, очистить и подать на стол с формою. Любители кушают со сливками и мелким сахаром [117].

С сыном графини графом Эдуардом Барановым Александр II сохранил тесную дружбу на всю жизнь, кашей они продолжали угощаться на охотах в псковских лесах.

Крещение (19 января) — один из главных православных праздников. Он напоминает нам о крещении Иисуса Христа в реке Иордан Иоанном Предтечей. Долгое время этот праздник совпадал с Рождеством и назывался Богоявлением. Но начиная с IV века Крещение стало отдельным праздником.

Так же, как и у Рождества, канун праздника Крещения называется сочельником. Крещенским сочельником завершаются святки — народные праздники, колядования, гадания. «Раз в крещенский вечерок / Девушки гадали: / За ворота башмачок, / Сняв с ноги, бросали», — так начиналась знаменитая баллада «Светлана» Василия Жуковского (1813).

Освящение воды — один из центральных и самых запоминающихся ритуалов этого дня. Согласно поверью, эта вода может стоять до следующего года, совсем не портясь. Верующие кропят ею свое жилище, детей, стараясь таким образом оберегать их от горестей и бед. Впрочем, священники всегда уточняют, что

вода не портится лишь «при благоговейном отношении». Так что люди сами могут оценить степень своей веры, а следовательно, безопасности и чистоты крещенской воды.

Что касается еды, то поста на Крещение нет, но накануне, в Крещенский сочельник, строгий пост соблюдается. И так же, как в сочельник Рождественский, рекомендованное блюдо — сочиво, которое готовят из крупы (пшеницы, риса), меда и изюма. Но Крещенский сочельник не отличался таким весельем, как другие зимние праздники. И это неудивительно, ведь он был постным. Даже крещенские колядования назывались поэтому «бедными».

А уже в сам праздник 19 января на столах была разнообразная и скоромная еда. В каждом доме старались накрыть стол богато. Готовили мясные похлебки, вареники, жаркое, птицу. Запекали окорок, буженину, потроха жарили с луком, репой, а позже и с картошкой. Как и на любом праздничном столе, не обходилось в этот день без рыбы. А под такую закуску и водки, всяких настоек-наливок выпить не грех.

В заключение же трапезы, как всегда, выпечка — яркая, пышная, вкусная. Чем только не угощали хозяйки гостей: караваями, блинами, калачами, пирогами, хворостом, пряниками. Особенно уважался за столом в этот день сладкий кисель. Да и вообще все сладкие блюда — с начинкой из варенья, меда, орехов, сухофруктов.

Татьянин день. Эта дата, хоть и посвящена раннехристианской мученице Татьяне, в нашей истории имеет вполне светский характер. В этот день 12 (25) января 1755 года императрица Елизавета Петровна утвердила проект об учреждении Московского университета. Его покровитель и многолетний куратор Иван Шувалов, возможно, специально подгадал с датой своего прошения императрице, выбрав для него именины своей матери Татьяны. Так и появился знаменитый праздник московского, а потом и всероссийского студенчества.

Отмечали Татьянин день в Российской империи всегда шумно. В конце XIX века в этот день университетская молодежь праздновала в лучших ресторанах — в «Эрмитаже», в «Стрельне», у «Яра». Поначалу этот праздник прижился только в Москве, но в нем принимал участие практически весь город. Московский фельетонист Влас Дорошевич (1865–1922) писал, что

> владелец ресторанной империи Иван Натрускин в этот день отказывал людям, кидавшим сотни рублей, и отдавал свой сказочный зимний сад в полное распоряжение студентам, пившим лишь пиво. — Но ведь у вас пальмы! Бог знает, каких денег стоит! — говорили

ему. Старик улыбался: — Ничего! Будут докторами, адвокатами, — тогда заплатят![118]

Автор названного в свою честь салата ресторатор Люсьен Оливье выбирал на улице какого-нибудь бедно одетого молодого человека, давал ему денег и говорил:

— Пожалуйста, пойдите ко мне в ресторан, спросите бутылку пива, заплатите двугривенный и дайте человеку на чай пятачок.

Кругом проедались состояния. А Оливье откуда-нибудь издали, незаметно, следил, как отнесется избалованный половой к пятачку на чай. Поклонится ли совершенно так же, как кланяется за «брошенную двадцатипятирублевку». И горе, если зазнавшийся лакей с презрением отодвигал пятачок обратно или не удостаивал бедного студента даже взглядом[119].

Что ели празднующие студенты? Самые недорогие блюда: потроха, квашеную капусту, селедку, отварное мясо и холодец. Помимо пива, на столе присутствовали черный хлеб, квас или морс.

Но отвлечемся от студенческой жизни. Народная же традиция хорошо описывается старой пословицей: Татьяна и каравай печет, и половики на реке бьет, и хоровод ведет.

Если на этот день выпадали именины, то для виновницы торжества выпекали каравай. Он и символизировал ее дальнейшую судьбу. Если хлеб хорошо поднимался, то впереди девушку ждала удача — жизнь пойдет в гору. Если каравай гладкий, без изъянов — весь год будет счастливым и спокойным, а если трескался — жди испытаний. Ну а когда сдоба пригорала, корочку отдавали на съедение имениннице: это сулило готовность принять все, что приготовит ей судьба.

Масленица — древний славянский праздник, пришедший к нам из языческой культуры и сохранившийся после принятия христианства. Церковь включила Масленицу в число своих праздников, назвав ее Сырной, или Мясопустной неделей, так как она предшествовала Великому посту.

Масленица, конечно, главный праздник выпечки. Он справедливо считается одним из самых «кулинарных» во всем году. Блины: пшеничные, гречневые, овсяные, пшенные, заварные, дрожжевые… Мы говорим «Масленица» — подразумеваем «блины».

Впрочем, не следует считать, что блинная традиция на Масленицу существовала на Руси повсеместно. Конечно, блины

распространены у нас давно. Другое дело, что именно как масленичное угощение они использовались далеко не всегда. Именно об этом мы подробно поговорим в одной из следующих глав.

Церковный день памяти сорока Севастийских мучеников чаще всего отмечается 22 марта. Главная его примета — приготовление жаворонков, печенных из постного теста. И если в православной доктрине они символизировали улетающие к богу души мучеников, то в народной традиции это просто возвращение с приходом весны перелетных птиц. Ведь эта дата близка ко дню весеннего равноденствия, когда день равен ночи и теплая пора уже полностью вступает в свои права.

Встреча весны некогда была на Руси длительным обрядом, начинавшимся еще на Масленицу. Причем в разных регионах и губерниях он приобрел разные формы, первоначальный же смысл действий забывался, а во многих местах совсем утратился. Так или иначе, но уже к концу XIX века самым распространенным обрядом встречи весны было выпекание жаворонков — печенья в виде птичек.

Жаворонки пекли в определенный день, который в народном быту получил имя Сороки — возможно, в честь поминовения тех самых сорока мучеников времен раннего христианства. Форма печенья отличалась в разных местах и даже в соседних деревнях. Но везде ему старались придать форму птичек. И даже вставляли им глаза — изюминки или сушеные ягоды черники. Эти жаворонки «пекут с особыми вычурами: золотят всю птичку сусальным золотом, голову обмазывают медом и посылают их родным, в гостинцы детям»[120].

Само же название «жаворонки» объяснялось просто. Считалось, что именно в этот день прилетают эти птицы и приносят весну. Впрочем, на юге Курской, Орловской губерний печенье называли «кулики», а иногда «чувильки», что было подражанием птичьему пению[121].

Но не всегда русские делали из теста птичек. Например, под Брянском пекли в этот день пироги или «сороки» — 40 шариков, которые давали скоту, когда впервые выгоняли его на луга. А специально испеченные пироги пожилые женщины бросали в воду, когда молодежь начинала петь веснянки[122]. В Тверской губернии жаворонки делали для детей, но давали их и овцам. В новгородских селах хозяйки пекли 40 «орехов» из ржаной и овсяной муки, а потом каждый день выбрасывали по одному на улицу и заклинали мороз: «Мороз, Красный нос! Вот тебе хлеб и овес! А теперь убирайся подобру-поздорову».

В старину в Малороссии на день сорока мучеников был у

школьников обычай приносить своему учителю по сорок бубликов[123]. Там же готовили в этот день галушки, бросали их в горячую воду, и каждый взрослый член семьи съедал по сорок штук.

Отмечаемый в четвертое воскресенье Великого поста праздник посвящен памяти византийского философа и богослова *Иоанна Лествичника*. В православной традиции он считается святым, а написанная им в середине VI века книга «Лествица» обобщает его духовный опыт и рассказывает о постепенном — ступень за ступенью — приближении человека к христианским идеалам.

Впрочем, в русском простонародном быту философским воззрениям святого вряд ли уделялось очень уж большое внимание. Простым людям Иоанн Лествичник, вероятно, был близок другим, а именно сохранившейся историей о том, как он весьма спокойно относился к ограничениям в еде. Не накладывая на себя излишних постов, он ел все, что допускалось монастырским уставом. Что уж там говорить, для нас, россиян, каждый праздник и много веков назад имел застольное значение. И в этом смысле поведение святого явно пришлось по нраву нашим предкам, поскольку оставляло простор для хлебосольных обычаев.

В этот день люди готовили специальное печенье в виде лесенок. Обратите внимание: такую же выпечку — лесенки, лестовки, лествицы — делали на день Вознесения Господня. Она символизировала поднятие вверх, на небо. А вот на день Иоанна Лествичника — ступени восхождения к духовному совершенству. И была, естественно, постной.

Печенье это носили в церковь и окропляли святой водой, угощали им священника, дьякона, алтарников. В разных губерниях рецепт «лесенок» отличался. Где-то пекли их из ржаной муки, делая пресное или кислое тесто. Где-то брали отборную пшеничную муку и делали их сдобными. Форма тоже отличалась. Встречались варианты, повторяющие форму лестницы, — пересекающиеся как ступеньки жгуты из теста. Или же в печь отправлялась овальная лепешка, на которую накладывали полоски из теста, а то и просто делали ножом надрез в виде лесенки. Бывало, что «лестница» из полосок теста накладывалась сверху на пышный пирог из творога, картофеля или каши. Такая выпечка могла быть и сладкой — с вареньем или маком.

Как и во многих других случаях, официальный церковный канон переплетался с народными обычаями. Поверье о том, что «на Иоанна Лествичника домовой до полуночи бесится» служило поводом для особых ритуалов. Для смирения домового били

метлой по стенам избы, тыкали вилами в нижние бревна дома.

В этот день не обходилось и без ритуалов, связанных с плодородием земли. Испеченные «лесенки» с особыми приговорами и песнями съедали в поле на своей полосе, бросали в землю. Или просто ставили в поле вертикально, чтобы рожь была выше. Развита была и практика гадания «на лесенках». Печенье подбрасывали вверх или сбрасывали с колокольни, и по тому, разбилось ли оно, делали вывод — много ли грехов у человека.

А к вечеру исполнившие все ритуалы люди собирались за столом, где до поздней ночи можно было лакомиться этим символичным блюдом.

Седьмого апреля православными почитается Благовещение Пресвятой Богородицы. Это один из главных праздников в религиозном календаре. На Благовещенье «весна зиму поборола», отмечает Владимир Даль в своем словаре.

Предки наши считали не только тяжким грехом на Благовещение браться за какое-либо дело, но верили, что даже неразумная тварь чествует этот великий праздник. «Словарь русских суеверий» (1782) рассказывает[124]:

Благовещение, утверждают суеверы, когда птица проспит благовещенскую заутреню, или в сей день завьет гнездо, то отнимаются у ней на несколько времени в наказание крылья, и она летать не может, но ходит по земле.

В древнем русском быту с праздника Благовещения отсчитывали начало года, который нередко назывался у наших предков «благовещенским». Ведь до 1492 года именно весной и отмечался Новый год. И лишь потом в соответствии с решением Великого князя московского, одобрившего постановление церковного собора, Новый год стали праздновать 1 сентября. Так он успешно существовал до петровских времен, когда был перенесен на 1 января (с 1700 года). Потом был 1919 год, когда возникло странное порождение нашей истории — «Старый Новый год».

Следуя же старой логике, Благовещение считалось также началом весны. Люди верили, что сам Бог в этот день благословляет землю, открывает ее для посевов семян. Отсюда получил свое начало обычай накануне или на сам праздник освящать просфоры или семена: те и другие потом хранились крестьянами до первых весенних посевов как знак благословения божия для плодородия и благоденствия.

Чтобы вызвать весну, надо было ее сымитировать. А что лучше свидетельствует о смене времени года, как не прилет птиц? Вот поэтому одним из главных средств заклинания весны

было (так же, как и на 22 марта — день памяти сорока мучеников Севастийских) испечь жаворонки или кулики. Это печенье делали разной формы — со сложенными или растопыренными крыльями, из пресного ржаного теста. Дети привязывали нитками этих птичек к шестам. Ветер раскачивал их, и они как будто летели в небеса.

Пасха — древнейший и самый важный христианский праздник. Он установлен в честь Воскресения Иисуса Христа. Церковное празднование Пасхи продолжается в православии 40 дней.

Праздник Пасхи неизменно ассоциируется у нас с куличом. Высоким, сдобным, политым сверху сладкой помадкой. Именно такие куличи и ходят сегодня освящать в церковь в великую субботу. Но всегда ли они были такими?

Историю русского кулича мы подробно расскажем в одной из следующих глав.

Зосима Пчельник — праздник непростой. Он отмечается целых три раза — 17 января, 30 апреля и 2 июля. В каждый из этих дней главное — мед. Святого Зосиму считали на Руси покровителем пчел.

Здесь, конечно, нужно отметить некоторую путаницу в посвященных Зосиме днях. Дело в том, что каждый из них прославляет разных святых: фракийского святого Зосиму Аполлониадского, пустынника Зосиму Киликийского и русского святого Зосиму Соловецкого — основателя одноименного монастыря. Именно последний и считается у нас покровителем пчеловодов и бортников. Что не противоречит исторической правде. Ведь монастыри были очагами культуры, в том числе и хозяйственной, а бортничество всегда было важным занятием славян. Так что вполне возможно, что Зосима обучал этому ремеслу жителей нашего Севера.

Так или иначе, как пишет Александр Терещенко, «обитатели северо-восточной России почитают их [Савватия и Зосиму] и приносят в церковь для освящения первые медовые соты»[125]. И если в апреле в день памяти этого святого принято вынимать ульи из омшаника и выставлять на лето в пасеки, то в июле люди старались попусту не беспокоить насекомых.

Чтобы уважить Зосиму, на стол обязательно ставили мед и лакомства из него — пряники, медовые конфеты, помадки, сладости.

На сороковой день после Пасхи церковь празднует *Вознесение* Христа на небо. В славянской народной традиции считалось, что с этого дня начинается полный расцвет весны, ее окончание и переход к лету. С этого дня «пошел колос

на ниву» — озимая рожь выпускает колос.

В честь праздника крестьяне пекли большие продолговатые пироги, верхняя корка которых выкладывалась поперек перекладинами. Эта выпечка называется лесенками, лестовками, лествицами. Как пишет автор изданного в 1877 году «Церковно-народного месяцеслова на Руси»,

во многих местах поселяне, приготовляющие к празднику Вознесения лестовки, строго наблюдают правило делать на них не больше семи перекладин, которые в этом случае указывают на семь небес. С этими лестовками после молебствия многие влезают на колокольни и бросают их оттуда на землю. Смотря по тому, упадет ли лестовка вдоль или поперек церкви, останется ли она цела или разобьется, всякий гадает, в которое из семи небес он попадет после смерти[126].

Во Владимирской губернии крестьяне с этими пирогами-лестничками отправлялись на поля. У своей нивы каждый, помолясь на все четыре стороны, бросал лесенку вверх, приговаривая: «Чтоб рожь моя выросла так же высоко». После этого лесенки съедали всей семьей.

Такой же обычай выпечки лестничек существовал и на праздник Иоанна Лествичника (4-я неделя Великого поста). Символика пирога была та же, но в праздник Вознесения они уже были не постные, а «богатые».

Существует примета, что в праздник Вознесения Господня работать нельзя — и даже куры якобы не несут яиц. Однако если курица все же снесла яйцо, значит, ее хозяев ждет большая радость. Снесенное яйцо, по старинной традиции, заговаривают на удачу, относят на чердак для защиты дома от несчастий, а членов семьи — от всяких неудач и болезней.

В некоторых местах крестьяне в день Вознесения пекут блины, говоря о них: «Христу на онучи». «Христовы лапотки» — так еще часто назывались они. Еще одна традиция праздника — хлебцы, печенья и даже яичница.

Простой народ верил, что Христос в эти дни ступает по Земле, заставляя природу оживать, траву зеленеть, растения цвести. Вот почему зелень, цветы, травы непременно должны присутствовать на столе. А одно из непременных праздничных блюд — пирог с зеленым луком.

Народный праздник *Троицы* приурочен к дню Пятидесятницы (50-й день после Пасхи). В этот день в православных храмах совершается одна из наиболее торжественных и красивых служб в году. Но очевидно, что праздник имеет и более древние, языческие корни: проведение ритуалов во избежание засухи.

Троицын день в деревне. Семик. Рисунок А. Баумана. 1880

На Руси Троицын день и предшествовавший ему в некоторых местах четверг — семик (который, вероятно, и был тем древним дохристианский аналогом дня Троицы) — стал самым важным народным летним праздником. Повсеместно с утра устраивались народные гулянья с ярмарками, балаганами, каруселями. В этих наивных торжествах во многих местах сохранялись и очень архаические элементы. Главная их них — культ растительности, которая в это время начинала расцветать. Отсюда же — повсеместное использование молодой березки, ставшей символом русской природы.

На Троицу украшали зеленью дома снаружи и внутри, устанавливали привезенные из леса молодые березки на улицах. Старинный обычай вошел и в церковный ритуал — зеленью

украшали церковь, устилали в ней пол травой, а к обедне ходили с букетами цветов.

И, конечно, на праздник не обходилось без угощенья. В Рязанской губернии девушки уже с начала недели варили пиво, устраивали складчину и в четверг с утра готовили яичницу, пекли пироги, лепешки, курник и пр. Перед домом разыгрывалась сцена приглашения: «Белая березонька, милости просим к нам, не побрезгуй нашим хлебом-солью! Красны девицы, добры молодцы, заходите». Березку ставили в передний угол перед накрытым столом, и девушка-хозяйка приглашала «попить-поесть, чем бог послал».

В Саратовской губернии, наоборот, срубленное дерево ставили посредине двора, а перед ним — горшок с водой. Потом девушки собирались во дворе, некоторые из них брали кушанья, другие на палке держали ведра с пивом. Подойдя к дереву, одна из них опрокидывала горшок с водой, выдергивала деревцо и, подняв его, запевала. Все следом за нею направлялись в лес, где расстилали скатерти и начиналось угощение[127].

В семик девушки устраивали общую трапезу. Отправляясь завивать березку[128], каждая из них брала с собой еду. Обязательной была яичница, причем строго оговаривалось, из скольких яиц ее делать. Чаще же яичницу и другие кушанья готовили сообща. Для этого каждая девушка приносила два-три яйца и другие продукты.

Но нередко все нужное для трапезы ходили собирать по деревне. Например, в Московской губернии подготовка к Троице начиналась с того, что одна из девушек — выборная — ходила по деревне и собирала яйца, муку и деньги на гулянье; все сносили в одну избу, где готовили яичницу, пироги, пиво.

Впрочем, не менее ярко Троица отмечалась и городскими жителями. Они в этот день традиционно выезжали на загородные прогулки. Гуляли весело и шумно. А на пикниках непременно присутствовали блюда «троицына» стола: яйца (и все, что можно сделать из них), караваи, похлебки, пироги с зеленью. И, конечно, сладкие блюда, которые тоже порой не обходились без яиц.

Петров день (12 июля) — день святых апостолов Петра и Павла. Впрочем, традиции и обряды этого праздника воссоздают не только повествование христианских апостолах, но и более старые языческие обычаи поклонения солнцу.

«С Петрова дня красное лето, зеленый покос», «Ладь косы и серпы к Петрову дню!» — все эти народные приметы говорят об одном. Петров день — начало настоящего лета, теплого и ласкового. Но вместе с тем и полного трудов: «Петр лето зачинает, Илья лето кончает».

Перед этой-то летней страдой и нелишним было немного повеселиться. В этот день молодежь наряжалась, жгли костры и гуляли всю ночь. К Петрову дню подгадывали и летние свадьбы.

В этот день прихожане приносили в церковь сохраненные во время предшествующего поста сыр, творог и хлеб. Не нужно забывать и то, что апостол Петр считался покровителем рыбного промысла. Рыбаки часто обращались к нему. Приходится ли закидывать сети, застигнет ли буря, уйдет ли удача — рыбаки молятся апостолу Петру.

В народе предшествующий празднику Петров пост всегда считался самым голодным. Это неудивительно, ведь старые запасы уже были на исходе. А свежих овощей и уж тем более зерна и муки еще не было. Во время поста крестьяне питались главным образом похлебкой и кашей с конопляным маслом, огурцами с квасом. Когда позволяла церковная традиция готовили судака с картофелем или вареной свеклой.

С другой стороны, Петров пост был временем сбора молочных продуктов, есть которые не позволялось. Ходила даже шутка о том, что пост этот придуман по просьбе баб для сбережения масла. Временное воздержание от скоромного позволяло потом продать сэкономленные мясные и молочные продукты длительного хранения. А на вырученные деньги купить продукты или необходимые в крестьянском быту предметы обихода.

А вот в сам праздник после поста народ обильно разговлялся: подавали мясо (баранину), птицу. К ним поспевал молодой картофель, первые огурцы, грибы и ягоды. Шел в дело и сбереженный сыр с творогом. Пироги из белой пшеничной муки да ватрушки с творогом — вот он, настоящий Петров день.

Слово «Спас» в России обозначает сразу три праздника. В период Успенского поста у нас традиционно отмечали Спас *медовый, яблочный и ореховый* (хлебный). А 14 августа в церковном календаре — День происхождения честных древ животворящего Креста Господня. В народе же — просто Первый Спас, или Спас медовый.

Медовое разговенье — день, когда в рамках непростого двухнедельного поста можно порадовать себя этим лакомством. Успенский пост (14–27 августа) — лучшее время для меда. В деревнях, где разводили пчел, к этому дню пекли пироги с медом, освящали медовые соты, святили собранный мед в храмах.

Лучший липовый мед несли в церкви, поминая родителей и родственников. В этот же день варили медовые квасы, которыми угощали гостей. А в Рязани, к примеру, ели сотовый мед со свежими огурцами.

Эту же традицию отмечает и автор изданной еще в 1887 году

книги «Год русского земледельца»: «В праздник Первого Спаса (или Спаса медового) пчеловоды выносят в церковь для освящения первые соты, и в домах за обедом у многих помещиков и крестьян вместо десерта едят сотовый мед со свежими огурцами»[129].

Собственно, огурцы с медом — не новость для исторической русской кухни. Скажем, в «Домашнем лечебнике» (1833) отмечалось: «Свежие огурцы с медом, в пищу употребляемые, почитаются весьма полезными». А уж в Медовый Спас люди и правда верили, что мед станет по-настоящему целебным и вылечит от многих болезней.

В «Дневнике писателя» (1877) Достоевский и вовсе говорит об этом как о традиции:

Вот эти, как Левин, сколько бы ни прожили с народом или подле народа, но народом вполне не сделаются. …Пусть он и помещик, и работящий помещик, и работы мужицкие знает, и сам косит, и телегу запрячь умеет, и знает, что к сотовому меду огурцы свежие продаются[130].

На столе в этот день обязательно была постная выпечка, к примеру, печенье шулики или постные блинчики, которые сверху поливали медом. Нельзя было шумно праздновать, громко разговаривать. Как-никак пост — время единения с богом, обретения спокойствия души.

В Медовый Спас принято было собирать не только мед, но и мак. Из него готовили праздничные угощения, а также обереги от сглаза.

Праздник этот в некоторых местностях назывался еще «Мокрым Спасом» или «Спасом на воде», оттого что в этот день крестьяне вместе с духовенством совершали крестный ход на реки и источники с водосвятным молебном.

Яблочный Спас празднуется каждый год в один и тот же день — 19 августа, в день Преображения Господня. Так отмечается явление Иисуса Христа перед апостолами. На горе Фавор Иисус был со своими приближенными учениками, когда они увидели его прекрасный преображенный лик, а голос с неба сказал им, что перед ними Сын Божий.

В праздник Преображения 19 августа было принято освящать в церквях виноград и колосья пшеницы. В тех же местах, где виноград не рос, освящали яблоки. Может быть, поэтому праздник получил название «Яблочный Спас». До этого дня есть яблоки нового урожая не поощрялось, а вот после — другое дело. Сама за себя говорит народная поговорка «На второй Спас и нищий яблоко ест».

Яблоки играли в крестьянском быту огромную роль. Пока

были свежие, ели их, но, конечно, в основном их сберегали в моченом виде. Плоды эти были дешевы, и каждый крестьянин вполне мог запасти на зиму бочку-другую моченых яблок.

В Яблочный Спас вся паперть в приходских церквях была заставлена столами с горами яблок на них. После обедни священник благословлял плоды и читал над ними молитву. Часть принесенного — «начатки» — прихожане оставляли в корзинах для храма. После службы этими яблоками «разговлялись» и священник, и сами верующие. Именно с этого дня простой народ начинает есть яблоки.

Праздничным блюдом в этот день были печеные яблоки. Из яблока вынимали сердцевину с семенами, клали туда мед, посыпали сахаром и запекали в печи, а также готовили пироги с яблочной начинкой.

Иногда, доедая последний кусок праздничного яблока, люди загадывали желание и верили, что оно обязательно сбудется. В южных регионах вместе с яблоками освящали и пробовали первый виноград. В этот день устраивались торги, на которых выставляли целые телеги с яблоками. Толпы баб и ребятишек осаждали помещичьи сады, покупая яблоки от души. Стоили они буквально гроши. Да и не только продавались, но и обменивались. Скажем, за куриное яйцо давали две-три пригоршни яблок — сколько руки могли вместить. Люди, имевшие сады, считали своим долгом в этот день угостить больных и нищих.

Хотя Яблочный Спас попадает на строгий Успенский пост, в праздник Преображения разрешаются рыба и вино. Так что застолье в этот день было действительно праздничным.

29 августа — время, когда в лесу полностью поспевают орехи. Тут-то и приходит Ореховый Спас. В народной мифологии орехи всегда были символом богатства.

Хотя этому дню больше подходит другое наименование — Спас хлебный. К его празднованию начинали готовиться накануне: ставили опару, утром пекли хлеб из муки нового урожая. Ведь по обычаю на столе обязательно должен был стоять хлеб и пироги из новой муки.

Этот праздник самый богатый, поскольку урожай уже собран. На столе — все богатство и разнообразие русской кухни. Не забываем, что и Успенский пост подошел к концу. Мясные и молочные продукты вновь постепенно появляются за столом. Однако и без них есть чем угоститься и порадовать себя.

Впрочем, Третий Спас не принято было праздновать очень уж широко. С этого дня лето считается завершенным, а дел у крестьянина еще немало. Нужно завершить полевые работы,

посеять озимые до того, как начнутся дожди.

Не только едой славился этот день. Спас холщовый — еще одно его название, и не случайно. Согласно возникшей в IV веке легенде, нерукотворный образ отпечатался на холсте, когда Иисус вытер им лицо. Долгое время ткань хранилась в сирийском городе Эдессе, была захвачена арабами. Наконец, в 994 году византийский император Константин выкупил реликвию у них. На Руси же в этот день традиционно проводилась торговля холстами. Во многих городах и селах устраивали ярмарки — считалось, что продажи в этот день будут особенно хороши.

И именно завернутым в холщовую тряпочку за иконой было принято хранить весь год остатки праздничного каравая. Люди считали, что таким образом приманивали в дом благополучие и оберегали семью от голода и бедствий.

Строго соблюдались в этот день и другие праздничные обычаи. Хозяйки пекли хлеб для нищих, угощали орехами родных и прохожих. На ужин подавались пироги с начинкой из орехов.

Было и еще одно важное дело на Ореховый Спас. В семьях готовили ореховую настойку. Ее делали на тонких внутренних перегородках грецких орехов: эти перегородки заливали водкой и настаивали в чулане. И не было долгой зимой средства полезнее от простуды и недомогания.

Покров, отмечаемый 14 октября, — один из важных православных праздников. Согласно легенде, своим рождением он обязан видению Пресвятой Богородицы во время осады Константинополя в 910 году. Матерь Божья якобы, помолившись, сняла со своей головы покрывало и простерла его над молящимися в храме людьми, защищая их от врагов.

На Руси праздник почитался особо. Один из старейших наших храмов — Покрова на Нерли — до сих пор поражает своей неяркой красотой. Да и самый известный собор Василия Блаженного на Красной площади в Москве тоже еще называется собором Покрова Пресвятой Богородицы.

Как и многие другие христианское праздники, у нас Покров стал переплетением языческих и православных традиций. Еще лет 200–300 назад на Покров было принято печь блины. Прежде чем сесть за стол, хозяйка должна была обойти каждый угол с тарелкой и прочитать молитву Пресвятой Богородице. Первый блин делили на четыре части и раскладывали по углам в комнате. Обряд носил название «запекание углов» так подкармливали домового.

На Руси Покров — это еще и «свадебный» праздник. Девушки в этот день гадали, чтобы скорее найти суженого. Покрывало или фата издавна были атрибутом свадьбы. Покрывало Богородицы

тоже ассоциировалось с фатой невесты. В Центральной России к этому дню первый снег покрывал поля и символизировал в народной молве признак замужества, свадебное покрывало.

Угощения на этот праздник были богатыми. Непременным был покровский каравай, который пекли к этому дню и ели вместе с родными и соседями. Остатки его сушили и сохраняли до наступления Великого поста. Хозяйки выпекали много калачей, булок и пирогов с разной начинкой. Кроме того, жарили мясо и рыбу, лепили вареники, варили капустные щи или борщ со свининой и грибами. Еду готовили с запасом, ведь было принято не только устраивать застолья с родственниками, но и угощать бедных и странников. Именно для этого праздничного угощения варили мед и брагу, а блюда готовили из плодов нового урожая. На посиделках девушки угощали парней брагой и пирогами, а те, в свою очередь, покупали вино, орехи и пряники.

Угощение ждало в этот день не только людей. На Покров домашней скотине отдавали последний сноп с последней полосы, который назывался «пожинальником». Во время уборки хлеба его собирали обязательно всей семьей, и потом хранили в переднем углу избы до Покрова. А в праздник его скармливали скотине, надеясь предохранить ее от голода и болезней, которые могли подстерегать ее зимой.

***

Итак, роль церковных обрядов в кулинарии была очень важной: монастыри сохраняли русскую традиционную кухню, именно церковные источники сохранили сведения о праздничном столе многовековой давности. Но следует помнить и о том, что православная церковь часто выступала в качестве фактора, сдерживающего развитие науки и культуры.

Вопрос о влиянии православной церкви на русскую кухню неоднозначен. Естественно, церковь не принимала участия в рецептурной части. Отечественная кулинарная традиция — похлебки, каши, соления, хлебопечение — появилась еще до того, как церковь стала существенно влиять на жизнь на Руси. Да и в дальнейшем ни одно блюдо не было создано благодаря ей. Влияние церкви — исключительно в церемониальной составляющей, складывающейся вокруг кухни: это посты и праздники, а также адаптации старинных блюд к потребностям церковного календаря.

Изучение религиозного календаря с кулинарной точки зрения показывает, насколько тесно переплелись в нашей российской

действительности догматы православия с язычеством.

По сути, так называемая «православная кухня» в народе давно уже превратилась в некий околорелигиозный обряд: ряд стереотипных действий, церемоний, набор блюд и продуктов, используемых скорее в силу устоявшегося рефлекса, чем в результате осознанной приверженности идеалам христианства.

ГЛАВА 4. КУХНЯ И ОБРЯД

Эта глава продолжает рассказ о религиозной составляющей нашей кухни, но акцент здесь будет сделан на характерных чертах нашего стола, ассоциирующихся в массовом сознании с религией.

Русская кухня включает в себя блюда и привычки, имеющие связь с конфессией. Между тем, именно в этой области мы сталкиваемся со множеством стереотипов, далеких от исторической правды.

Блины и Масленица, кулич и пасха, свадебные и праздничные церемонии — все это вписывается в категорию обряда, то есть совокупности действий, имеющих некое символическое значение. А символы эти могут уходить своими корнями и в язычество, и в православие.

Мы попытаемся выяснить, откуда пошли наиболее распространенные кулинарные обряды, насколько они изменились за века и, наконец, для чего вообще нужна кулинарная символика.

Блины исторические и обрядовые

Блины для русской кухни — знаковое блюдо. Чтобы понять значение блинов, нужно изучить их историю — от древней котломы до современных блинчиков с пармезаном.

Итак, что мы знаем о них?

Блины — конечно же, не изобретение русской кухни. Их пекли в Древнем Египте, Греции и Риме. Идее налить жидкое тесто на раскаленный камень и запечь его несколько тысяч лет. Другое дело, что в России она получила широкое распространение и народную популярность.

Один из древнейших видов русских блинов — котлома. Название, вероятно, пришло из тюркских языков. «Роспись царским кушаньям» (1610–1613 годы) отмечает: «На блюдо котломы 5 лопаток муки крупитчатой, четверть гривенки патоки [жидкого меда], 25 яиц, 10 гривенок масла коровьего»[131].

В качестве масленичного угощения блины стали использоваться далеко не сразу. До XVI века нет никаких письменных указаний на это. Причина изменения их статуса — перенос Нового года на 1 сентября при Иване III. После этого возникла возможность встроить старый языческий праздник весны в структуру православного календаря — а именно, представить дело так, что это подготовка к великому посту перед

пасхой. Поэтому дохристианский праздник был привязан к Сырной седмице — последней неделе перед великим постом.

Борьба с языческими праздниками до XVI–XVII веков вообще была одной из важнейших целей православия. «Самый богатый источник для изучения языческих верований наших предков, — отмечал известный историк Константин Кавелин, — суть простонародные праздники и соединенные с ними обряды, поверья и предания. Преследования церкви и время много их изменили. Несмотря на то, что в них еще можно разглядеть следы древних языческих торжеств и богослужения»[132].

История с Масленицей — яркий пример того, как церковь присваивала многие языческие праздники и обычаи. На Руси испокон веков существовал языческий праздник встречи весны. Вполне вероятно, что во время него действительно прыгали через костер, сжигали чучело, объедались блинами, пирогами и тому подобное.

П. А. Сведомский. Праздник весны у древних славян. 1895

Собственно, и сегодня в православном календаре нет праздника под названием «Масленица». Зато там есть Сырная седмица (календарная неделя перед Великим постом) и Неделя сыропустная (вопреки названию, это всего лишь последнее воскресенье перед Великим Постом, окончание Сырной седмицы). Очевидно, что в церковном понимании они имеют совершенно иной смысл, чем народная Масленица. Нет никаких данных, что языческий праздник был привязан к конкретным датам. Он отмечался на переломе от зимы к весне. Церковь же привязала его к празднованию Пасхи.

Таким образом, церковь, с одной стороны, «победила языческие суеверия». А с другой — сохранила народную

традицию накрывать обильные столы. Употреблялось большое количество разнообразной молочной пищи: сметаны, сливок, творога, коровьего масла, молока, а также яиц, рыбы, различных круп, пирогов, блинов.

Популярной разновидностью блинов были «аладьи». Русский историк Николай Костомаров (1817–1885) пишет: «Аладьи огромного размера назывались приказными аладьями, потому что их носили приказным людям[133] на поминки»[134].

Не следует считать, что блинная традиция на Масленицу существовала на Руси повсеместно. Вот как описывает современник праздничные блюда крестьян Ярославской губернии в 1849 году: «На сырной неделе хозяйки во всех домах с утра затопляют печи и начинают стряпню: варят и жарят рыбу в плошках и на сковородах, делают пироги, приготовляют для пряженцов тесто, и когда придет время, пряжат их в масле или пустые, или с яйцами, или с ягодами и рыбою»[135]. А известный русский кулинар XIX века Екатерина Авдеева также говорит больше о пряженцах (жаренных в масле пирожках) и хворосте (тонких ломтиках теста, обжаренного в кипящем масле), подаваемых на Масленицу в Сибири.

Старинные «блинцы» — тоже наша блинная традиция. Что это такое? Василий Лёвшин, автор «Русской поварни» (1816), так рассказывает о них:

Выпустить в горшок желаемое количество яиц и взбить ложкою; потом, продолжая взбивание, подсыпать муки и смесить густо, чтоб не оставалось комков. Тогда подливать понемногу молока, растирать и взбивать ложкой… Продолжать до тех пор, пока сделается жидкое тесто. Тогда, подмазывая сковороду маслом, взливать на оную по ложке теста и проворно покачать скворо́ду, чтобы тесто по всей оной разлилось, и запечь [136].

Блинцы, по Лёвшину, можно было подавать с «коринкою» (изюмом) и пшенной кашей.

Вот рецепт из «Словаря поваренного, кандиторского, приспешничьего и дистиллаторского» (1795):

Блины с коринкою

Разварить пшена и, дав оному осякнуть, смешать с коринкою и малым делом сахару. Взять блинцов, положить в каждый по нескольку этой начинки, сложить подобием сырников и жарить в масле.

Блины в России — региональное блюдо. То есть в каждой исторической области блинная традиция — своя. Гречневые

блины — в Центральной России, в Питере и Новгороде — пшеничные со снетками, в Сибири — тонкие «прозрачные» блинчики и так далее.

А еще — блины с припеком. В середине XIX века Екатерина Авдеева так писала о них:

Скажу несколько слов о любимых старинных кушаньях, которые сохранились еще и до сих пор. Одно из первых составляют гречневые блины и их отлично приготовляют в Курске, а едят с маслом, сметаною, икрою и маслинами. Припечень сверху обсыпают яйцами или намазывают свежим творогом, а в пост обсыпают луком, жаренным в масле, или снетками[137].

Рецепт же блинов с творогом по Авдеевой прост[138]:

Взять творогу из-под гнета, протереть его сквозь решето, развести сырыми яйцами. Напеченные блины намазать творогом, сначала загнуть с четырех сторон, а потом перегнуть надвое. Перед обедом поджарить на сковороде в масле. Когда зарумянится одна сторона, переворачивая на другую, и подавать к столу горячие.

Пирожки-резники

В некоторых местах делали на праздник особые пирожки-резники. Вот современная реконструкция этого старинного блюда:

Пирожки-резники

Что нужно. *300–400 г муки; 120 мл сливок жирностью 22 %; 110 г сметаны; 3 яйца; 60 г сливочного масла; 11 г сухих дрожжей; растительное масло для фритюра; сахарная пудра для подачи.*

Что делать. *Приготовить опару из 150 г муки, сливок, сметаны, яиц и дрожжей и дать подняться в темном месте.*

Добавить размягченное сливочное масло и оставшуюся муку. Вымесить крутое тесто, дать ему подняться еще раз (1 час).

Раскатать пласт толщиной 1 см, нарезать его ромбиками со стороной 4–5 см и обжарить в разогретом растительном масле. Подавать с сахарной пудрой.

Блины менялись вместе с кулинарией и со временем все более соответствовали изящной кухне XIX века.

Иван Навроцкий в своей «Новой полной поваренной книге» (1808) уже дополняет старинный рецепт ромом: «Можно тесто для оладий, когда очень густо, маленько сладким ромом поразвесть, а если жидок, то прибавить тертаго белого хлеба, и так по целой сковороде одну за другою пряжить [жарить]»[139].

Игнатий Радецкий, издавший в 1862 году знаменитую книгу «Санкт-Петербургская кухня», рассказывает о рисовых блинах с пармезаном[140]:

Блины рисовые с пармезаном

(Beignets de riz au parmesan; Бенье де ри о пармезан)

Приготовить блины; истереть на терке соответственное количество пармезану и сложить на крышку; за ½ часа до отпуска разогреть сковородки как должно и, вынув 1-ю, смазать маслом, налить массы как можно тоньше, посыпать тертым пармезаном и поставить в печку перед пламенем, поступить так и с прочими сковородами, потом 1-ю и 2-ю сковородку вынуть из печки, смазать блин маслом, посыпать вторично пармезаном и, сложив блин на блин (в середину сыром), смазать маслом, поставить в печку, чтобы блины слепились, и поступать так с остальными сковородками, пока последние приготовляются, первые должны быть готовыми, которые и выкладывать на блюдо, а сковородки наполнять по-прежнему массою и так продолжать до конца. При чем подается сметана в соуснике.

Примерно с начала XX века у нас начинают делать блины на кефире (этот напиток пришел в Центральную Россию

сравнительно поздно).

В период общественных кризисов блины могли быть совсем скромными. Изданная в 1927 году книга К. Дедриной «Кухня на плите и примусе» стала примером новой советской кухни, пришедшей на смену «разрушенной до основанья» кухне дореволюционной. И блины стали почти что примитивными:

Развести около 30 г дрожжей в ½ бутылке тепловатого молока, подмешать немного муки и 3 яйца, а также соли и 200 г масла (или 100 г пальмового масла)… Опустить в горячее молоко и хорошо уварить под плотной крышкой [141].

Пальмовое масло как дешевая альтернатива сливочному появилась в России отнюдь не в последние годы.

Паровые блинчики

Развести около 29–30 г дрожжей в ½ бут. тепловатого молока, подмешать немного муки и все поставить покрытым в теплое место. Через несколько времени примешать еще около 400 г муки и три яйца, также соли, 200 г масла (или 100 г пальмового масла), ложку сахара и сделать из этого крутое тесто; промесить его надо до тех пор, пока оно не начнет пузыриться, после чего его поставить слегка на теплое место. Спустя полчаса приготовить из теста маленькие блинчики и дать им также около получаса вылежаться; затем их опустить в горячее молоко на глубокой сковороде и хорошо уварить под плотной крышкой. Подавать с молоком или фруктовым соусом, с компотом или зеленым салатом.

И сегодня русская кухня экспериментирует с блинами. Готовятся самые удивительные их версии — блины с сельдереем и уткой конфи, с творожным кремом, с добавлением кваса и даже вегетарианские блины без яиц.

***

Разобравшись с историей блинов, остановимся на технологии. «Блины пекут, а не жарят» — эта фраза четко описывает сущность процесса. Блины действительно пекут. И даже без крышки. Это просто особенность русской печи, где жар идет со всех сторон. На сковородке блины получаются тоже, но требуют переворачивания.

К. Дедрина. Кухня на плите и примусе (1927)

Аладьями в старину называли привычные нам сегодня оладушки. Они готовились из муки-крупчатки, яиц, коровьего (топленого) масла, а в постные дни пеклись без молока и яиц, сдабриваясь ореховым маслом.

Подавалось это блюдо с патокой, медом и сахаром. Совсем забытая нынче котлома отличалась от аладий тем, что яиц в ней

было меньше, а подавалась она с патокой.

Как видите, много что изменилось за прошедшие века. Впрочем, и сегодня вкусы постепенно меняются, а традиция адаптируется под современное понимание вкусной и здоровой пищи.

И наконец, напоследок о наших старинных гречневых блинах. Вот их рецепт.

Ф. С. Козачинский. Шествие широкой Масленицы. 1898

Гречневая мука — 1 ст., пшеничная мука — 1 ст., вода — 2,5 ст., молоко — 1,5 ст., сухие дрожжи — 8 г, яйца — 3 шт., соль— 0,5 ч. л., сахар — 4 ч. л.

Самые трудоемкие блины — на дрожжах, из гречневой муки. Они получаются пышными, рыжими, с легкой кислинкой. В гречневой муке нет глютена, поэтому обязательно грейте молоко.

Гречневую муку запариваем горячей водой или молоком, когда мука немного распарится, в ней активизируется крахмал.

Оставляем гречку с молоком на 2 часа. Добавляем дрожжи. Соль, сахар и яйца. Ждем еще 2 часа.

Блины из гречневой муки можно подать даже самым привередливым едокам.

Печь блины лучше не на масле, а смазав сковородку салом. Блин не должен плавать в масле. Если это будет сливочное масло, оно будет гореть.

Если налить много растительного, будут уже не блины, а оладьи. А вот сало дает тот самый минимальный тоненький слой жира, который позволяет блинчику просто соскакивать со сковородки.

Обязательно закроем крышкой — так быстрее приготовится. Минута-другая, и рыжий пышный блинчик готов! Подавать его можно с медом, сметаной, соленой рыбой.

Пошехонская Масленица

Традиция печь блины на Масленицу существовала на Руси не везде. Как мы уже упоминали, в Сибири больше были распространены пирожки-пряженцы и хворост. Отобедав, шли на гулянье, катались на санях большой гурьбой. Утомив лошадей, все возвращались домой. Здесь уже ждал ужин.

То же происходило и в оставшиеся дни недели — это время самого разгульного веселья: молодежь наряжалась, проказничала. Запрягали десять лошадей и более в нарочно для того приготовленную большую повозку. Лошади впрягались гусем, одна за другою. На каждую из них сажали крестьянина в рубище, всего выпачканного сажей. Один всадник держал большой кнут, другой — метлу. Везде навешивали коровьи колокольчики и погремушки. Рогожную кибитку, всю запачканную, увешивают вениками. Рядом с «пассажирами» ставили бочонок с пивом и сундук со съестными припасами — пирогами, рыбой, яйцами, аладьями и пряженцами. Всю дорогу участники ели и пили не переставая. А весь этот поезд символизировал возвращение Масленицы домой. Некоторые, желая удержать Масленицу хоть

на несколько еще времени, останавливали повозки и упрашивали погостить еще хоть денек.

Во всех селениях, где проезжал такой поезд, участников угощали за эту комедию так обильно, что они возвращались домой полуживыми.

Пожилые сельчане предпочитали сивуху или полугар, домашнее вино или бражку[142]. Если кто из них и заглядывался на весельчаков, то другие, взяв зеваку за руку, скоро оттаскивали его от шумной и веселой толпы, убеждая идти домой. Всякий зовет к себе встретившегося ему соседа. И порой гостей набиралось столько, что в дом все едва вмешались.

Наконец после таких проводов Масленицы, любимого праздника, что остается делать гулякам до чистого понедельника? За работы приняться не хочется, голова болит с перехмелья. Ну и давай опять за то же: дай остановим Масленицу хоть на денечек! Так и делают наши мужики. В понедельник первой недели поста, еще ни свет, ни заря, а они принимаются за оставшееся вино и пиво — «немножко пополоскать во рту». Потом принимаются вплотную очищать всю посуду, до последней капли, переходя артелью из дома в дом, и наконец, под вечер до того напьются, что иной едва ноги переставляет. Во вторник поутру опять принимаются за то же, только не так уж проворно и не с такою охотою, с тоской и унынием. В вечеру же окончательно прощаются с честной Масленицей[143].

Это был настоящий апофеоз народной радости. В эти несколько дней каждая семья старалась взять реванш за долгие месяцы не самого сытного существования. Втайне надеясь, что когда-нибудь вся жизнь будет такой же раздольной, как эта Масленица.

Пасхальный кулич: история заблуждений

Кулич не всегда был таким, каким мы его знаем сегодня. Современная кружевная, воздушная сдоба — относительно недавнее завоевание кулинарии. Понятно, что несколько веков назад русская выпечка такой быть не могла. Да, кулич всегда был праздничным изделием, делался из пшеничной муки (дорогой и не очень доступной). Но по вкусу, вероятнее всего, он напоминал тогда своего «близкого родственника» — калач.

Возможно, это созвучие не случайно. Ведь слово «калач» — производное от славянского «коло» (круг, колесо, кольцо). Буква «а» появилась в результате падения редуцированных гласных и закрепления «аканья» на письме. А «кули́ч» произошло от греческого κόλλιξ, что означает «хлеб круглой или овальной

формы». Что, впрочем, не отменяет гипотезы о том, что оба эти названия происходят от более древней словоформы, означающий «круглый».

Но каким же был тот прежний кулич? Трудно предположить, что в крестьянской избе даже в начале XIX века были специальные формочки (глиняные, медные?) для выпекания этого изделия. Их, конечно, не было. А вот восстановить вид того кулича вполне возможно.

Помогут нам в этом и поварские книги, и старые словари, и произведения русских художников.

Отсутствие отечественных кулинарных книг до конца XVIII века не позволяет разобраться в тонкостях рецепта. Однако очевидно, что еще 200 лет назад кулич в России выпекался без формы. Он был подовый, то есть готовился либо на «поду» в печи, либо на противне. Этот тип кулича сохранился надолго. Собственно, еще в первой половине XX века в деревнях нередко его так и пекли.

В XIX веке подовый кулич упоминается даже в самых известных кулинарных книгах. Вот, к примеру, «Санкт-Петербургская кухня» Игнатия Радецкого (1862)[144]:

Кулич

(Pain pour la fête de Pâcques; Пен пур ля фет де Пак)

Для кулича средней величины следующая пропорция: 5 фунтов муки, 10 яиц, ½ фунта масла, ¼ ф. сахару, ½ ф. очищенных изюмок, т. е. кишмишу, коринки, крупного изюма и сколько окажется нужным молока и дрожжей. Приготовлять же следующим способом: взять в назначенную для теста посуду половину просеянной муки и влить дрожжей столько, чтобы тесто поднялось в час, как должно, потом размешать, посыпать сверху мукою и поставить в теплое место на полтора часа. Когда тесто поднимется, положить постепенно желтки, масло, сахар, прибавлять муку и мешать, пока тесто не отстанет от посуды. Потом положить взбитые в пену белки и изюмы, перемесить снова, прибавить окончательно муки, сколько для густоты теста окажется нужным, поставить тесто в теплое место покрытым и дать оному подняться. Когда поднимется, выложить на стол, смесить немного, разделить на 4 разные части и, раскатав большую часть в лепешку такого размера, каким назначено быть куличу, сложить на подслоенный маслом плафон, смазать сверху яйцом и поступить так с прочими частями теста: раскатать

каждую в кружок несколько поменее, а четвертою частью теста убрать верх кулича крестами по собственному произволу и поставить в теплое место. Когда поднимется как следует, смазать яйцом, поставить в умеренно горячую печку и испечь до готовности. Поспевает в полтора часа.

Освящение пасхи, куличей и яиц на дворе Знаменской церкви на Невском проспекте в С.-Петербурге. Рисунок С. Л. Шамота. 1877

Слово «плафон» несколько настораживает. Может быть, имелась в виду современная форма для кулича? Как сообщает «Исторический словарь галлицизмов русского языка» (М., 2010), плафон — это «устар., кулин. большое металлическое плато для жарки в печи»[145]. Там же есть ссылка на «Альманах гастрономов» Радецкого: «Ниже полок кругом стены [кухни] столы с подножками, на подножках ставятся плафоны, противни, листы и тому подобное».

Упоминания о подовых куличах можно встретить не только в книгах. Их часто изображали на картинах и журнальных иллюстрациях тех лет.

Традиция эта не исчезла и позже, когда повсеместно стали использовать формы для куличей. Скажем, на картине Ивана

Владимирова (1869–1947) «С заутреней», написанной в 1920-е, женщина несет блюдо с подовым куличом в окружении пасхальных яиц.

Когда кулич приобрел современную форму? Для начала ответим на вопрос, какую выпечку напоминает сегодняшний высокий кулич: бабу, бабку (ее часто называют и «ромовой бабой»). В советские времена ром-баба была маленькой сдобной булочкой с изюмом, помещающейся в ладони. В своем первоначальном виде это изделие вполне сравнимо по размеру с куличом. Свою биографию оно отсчитывает с XVIII века. Считается, что именно повар свергнутого польского короля Станислава Лещинского Николя Сторер в 1720-х годах привез во Францию рецепт «бабы». Ценитель хорошей кухни, Лещинский окунул эльзасский kouglof, показавшийся ему сухим, в вино. Результат впечатлил его. А новый десерт был назван в честь любимого героя короля — Али-Бабы. Версия с этим названием, хоть и описывается в литературе, не вполне достоверна. Слово «баба» или «бабка» встречается и в русской, и в украинской кухне и к Али-Бабе никакого отношения не имеет. Но за давностью лет проверить это уже невозможно.

Так вот, по заказу Лещинского королевский повар Сторер усовершенствовал рецепт — стал использовать для приготовления бабы тесто для бриошей с добавлением изюма. Такая баба-бриошь выпекалась с шафраном, пропитывалась малагой и подавалась вместе с кондитерским кремом, изюмом и свежим виноградом.

Известный гастроном француз Брийя-Саварен спустя несколько десятилетий усовершенствовал блюдо. Из его умелых рук вышла известная нам «ромовая баба» (baba au rhum). Он придумал особый ромовый сироп, которым пропитывал бабу вместо вина, и назвал свое угощение «baba au Savarin». Десерт приобрел во Франции большую популярность, однако название прижилось то, которое известно нам до сих пор: ромовая баба (см. ил. 5 цветной вкладки).

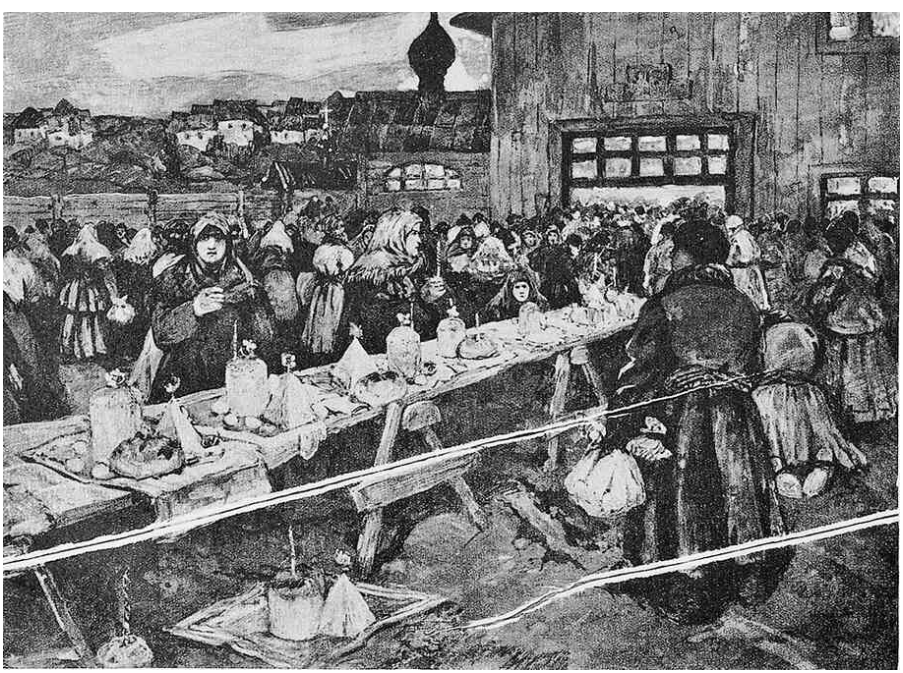
Довольно скоро с иностранными поварами ром-баба проникла и в Россию. Впервые о ней можно прочесть в изданном в 1795 году «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиторском и дистиллаторском». А к середине XIX века — это уже вполне привычный десерт на русском столе. Память о его происхождении бережно сохранялась. В изданной в 1862 году «Санкт-Петербургской кухне» Игнатия Радецкого рецепт так и называется — «баба короля Станислава»[146]:

Баба короля Станислава

(Baba à la Stanislas; Баба а ля Станисла)

Приготовить и испечь баба в большой форме, как сказано выше, влить в кастрюлю по стакану мадеры и малаги и ½ стакана рому, положить ¼ ф. сливочного масла, ¼ ф. сахару и скипятить на плите. За ½ часа до отпуска нарезать баба тонкими пластами, нижний пласт положить на блюдо, смазать мармеладом абрикосным, залить вскипяченным вином, покрыть другим ломтем, смазать также мармеладом и повторять таким образом до верху, наблюдая, чтобы каждый кусок был положен на свое место и баба была в цельном виде, потом замаскировать сверху и кругом заварным глазуром и немного засушить; подается горячею… Баба, приготовленная этим способом, подается под различными наименованиями, заменяя мармелад абрикосный другим мармеладом, как то: из тыквы, малины или вареными фруктами, вареньем с переменою вина и глазура.

Это блюдо полюбилось русской публике и постепенно расширило свою экспансию. Что старинный кулич стал похож на бабу, вполне естественно. Люди всегда стремились сделать кулич как можно более праздничным, насыщенным, скоромным. С этой целью туда добавляли и яйца, и сахар, и сухофрукты, использовали отборную пшеничную муку. Добивались мягкости и сдобности.



П. С. Добрынин. Святой ночью в северной губернии. 1914

Появление «бабы» оказалось своевременным. Вот он, казалось бы, идеал самого что ни на есть изящного кулича, да еще пропитанного вином, ромом. Постепенно происходила «замена» одного блюда другим. Сначала такой кулич стали готовить в обеспеченных домах с хорошей кухней, потом они поступили в продажу.

В советском быту закрепился именно такой тип кулича. В городах на коммунальных кухнях печь подовые куличи было затруднительно. Одно время слово «кулич» в СССР вообще не вписывалось в представления о «советском образе жизни». Кекс — вот замена этому старинному блюду. Кекс не имеет религиозных коннотаций, этот тип выпечки был очень популярен среди советских хозяек — хотя при некотором умении вполне напоминал традиционный кулич. А выпускавшийся советскими хлебокомбинатами кекс «Майский» и вовсе был назван так неслучайно: он появлялся в магазинах весной к Пасхе и вскоре после нее исчезал. Эта пролетарская альтернатива должна была победить церковный кулич. Не получилось.

Пасха — из творога или из теста?

Многие обращали внимание на любопытный факт: на юге России пасхой называли кулич, а в столице пасха непременно была творожной.

Сегодня можно с уверенностью сказать, что это общее правило, существующее уже много веков.

«Какая часть хлебного растения тебе нужна для того, чтобы испечь пасху? — *Зерно пшеницы*». Это вопрос для детей из учебника конца XIX века[147]. То есть восприятие пасхи как печеного кулича вполне соседствовало тогда с ее рецептом в виде творожной пирамидки.

Сегодня, разговаривая с людьми о том, каким был в их детстве кулич, можно услышать неожиданное. Не раз нам говорили в ответ: а у нас пасха печется из теста, наподобие кулича. И это совершенно справедливое замечание. Даже сегодня на юге нашей страны, а также в Украине, Молдавии, Польше это именно так. В Украине кулич — это пасха, а творожное изделие — это «сирний паску».

В Светлый праздник Велик-день или просто Воскресенье именуемый, — ибо тот день, который в Великой России воскресение, в Малой России неделя, а что неделя, то тыждень зовется, — пасха состоит не из творога, но из кулича, при котором во время освящения кладут жареные барашки, или

поросенки, жареную рыбу, колбасы, ветчинное сало, черный хлеб, крашеные яйцы, хрен, соль и все оное[148].

Почему же творожная пасха стала характерной лишь для Центральной и Северной России? Сегодня о причинах можно лишь догадываться. Первая из них очевидна. Празднование Пасхи приходится на апрель — начало мая. На юге нашей страны в это время уже довольно тепло. Сырой творог (а пасху чаще делали невареной) недолго хранится в таких условиях — тем более когда его носят освящать к церкви, где он стоит и час, и два на открытом солнце.

Другое объяснение — религиозного свойства. Понятно, что никакой «творожной пирамидки» в библейских источниках нет, но нет там и кулича. Кислый хлеб использовался в обрядах еще в языческие времена. Принося его в жертву богам, стихиям или предкам, земледельцы стремились добиться их расположения и обеспечить тем самым плодородие земли и обильный урожай. С приходом христианства эта старая традиция была спроецирована на церковные реалии.

Известно, что христианство унаследовало некоторые черты празднования Пасхи от иудеев. Речь, в частности, шла об обычае освящения хлебов. Еврейский праздник Песах — предшественник христианской Пасхи. По преданию, во время бегства из египетского плена иудеи не успели заквасить хлеб и взяли с собой пресное тесто. Изготовленными из него лепешками (мацой) они питались в пустыне; это было то немногое, что поддерживало в них жизнь.

В память об этих событиях в первый день Пасхи за трапезой было принято возносить благодарственную молитву богу и угощаться хлебом. Следуя этой традиции, Христос преломил хлеб на Тайной вечере, но сравнил его со своей плотью, приносимой в жертву во искупление людских грехов, тем самым установив христианское таинство Евхаристии — Причащения.

В православном богослужении место мацы заняли просфора, артос, а в бытовой традиции — кулич. С принятием у нас в 988 году христианства дрожжевому хлебу стали придавать большее, чем раньше, значение, что было обусловлено богослужебной практикой, принятой на православном Востоке. Из Византии в русское православие перешел обычай использовать квасной, или кислый, хлеб для совершения таинства Евхаристии. Этнографическая заметка середины XIX века сообщает:

…иной хозяин перед светлым праздником рубит кусок плетня или оглобли от телеги, чтобы испечь пасху. По понятию малоросса, хлеб этот должен быть испечен на дровах, а уж ни в каком случае не на кирпиче из навоза[149].

«Хлебная» проблема порождала ожесточенные споры в религиозной среде. Она была одной из причин раскола римской и византийской (католической и православной) церкви, который вызревал давно и совершился в ходе Вселенского собора 1054 года. Среди прочих догматических разногласий был и вопрос о хлебе (спор об опресноках).

Греческая церковь использовала для причастия хлеб кислый, квасной. Для этого были свои причины — ведь даже в библейских источниках он назывался «артос», что означало пшеничный хлеб, поднявшийся на закваске. В отличие от них латиняне отстаивали необходимость применения в обряде пресного хлеба, или, как это называлось в русской религиозной традиции, «опресноков», обосновывая это тем, что воплощение Христа было свободно от повреждения первородным грехом, то есть от закваски порока и греховности. Основывалось такое сравнение греха с закваской на цитате из апостола Матфея: «Берегитесь закваски фарисейской и саддукейской» (Мф. 16: 5–12).

В православной традиции, в отличие от католической, просфора, так же как другие ритуальные хлеба (в том числе кулич), изготавливаются только из кислого теста на закваске. В рамках празднования Светлого Христова Воскресения освящение и употребление хлеба — символа жертвы и искупления Христа — имеет особое значение: спасение и очищение человечества от греха.

В большей степени слово «кулич» было известно в городах, а крестьянский пасхальный хлеб, пирог или булка чаще назывались «пасха» или «паска». Они могли иметь разную форму (например, в виде раскрытого ягодного пирога — в Вологодской губернии), но чаще были круглыми, высокими, с выдающейся верхней частью («верхушка», «голова»), посередине которой из теста делали крест.

Затем, что касается пасхи и кулича, то в Петербурге, Москве и других северных местах России пасха делается из творогу, на котором отпечатывают кресты и другие священные изображения. В южной же России пасха приготовляется из муки, со всею изысканностью; а потому то, что в Малороссии называется пасхою, то на севере известно под именем кулича[150].

Согласно одной из гипотез, причина смешения названий «кулич» и «пасха» в том, что разные сословия использовали разные слова. Более образованные представители российского общества рассматривали кулич как отдельное блюдо. Патриархальная часть российской глубинки продолжала называть его пасхой или паской. Понятно, что близость к столицам определяла и терминологическую разницу. А юг России и

Малороссия использовали свои старинные названия, считая, что пасха — это выпечка из теста.

Казус с вербной кашей

Вербное воскресенье — повод и погулять, и повеселиться, и похвастаться. Как только не проводили его в разных городах и деревнях в России всего пару веков назад.

К примеру, на Дону надо было держать ухо востро. Как пишет в своей «Истории Донского войска» Владимир Броневский,

бросать в воду тех, кто проспали заутреню в великие праздники, по лености или нечестию, ведется на Дону исстари. Обычай сей присвоен ныне Вербному воскресенью. Вышедшие из церкви, разделившись на партии, спешат по домам отыскивать спящих, и нашед, секут их вербами припевая: верба хлест, бей до слез; не я бью, верба бьет! Потом схватывают ленивца, выносят из дома на руках, и погружают его в первую попавшуюся лужу или обливают его нечистою водою. Днем пируют по ленивым, то есть приходят к наказанным пить и пировать[151].

В патриархальной Москве — свои развлечения. Помимо застольных — покататься в экипаже по улицам: на других посмотреть и себя показать. Слово историку XIX века Н. Дубровскому:

Старики рассказывают, что во времена Екатерины II в Вербную субботу были роскошные катанья, с гайдуками, со скороходами по Пречистенской улице, и что московская знать и купечество в это первое весеннее гулянье обновляли свои экипажи и наряды. В 1830-х годах катание на экипажах уже главным образом сосредоточивается на Красной площади, откуда ряды экипажей тянутся за Воскресенские ворота по Тверской улице, поворачивают на Моховую и мимо Кремлевского сада опять выезжают на площадь. С постепенным увеличением числа гуляющих на Красной площади появляются торговцы-ходебщики с вербою, цветами, игрушками и другими затейливыми предметами русского изобретения[152].

В Санкт-Петербурге основные празднования проходили на Невском и в Гостином дворе, где не только вербу нужно было покупать, но и за своим карманом приглядывать:

Верно есть люди, сказал я одному почтенному купцу, смотревшему со мной вниз, кои радуются толчками и тесноте. «Не без того, батюшка», отвечал он мне и рассказал весьма забавный анекдот, случившийся здесь прошлого года. Один гуляющий, почувствовав чужую руку в своем сюртуке, обернулся к мошеннику и, сняв учтиво шляпу, извинился перед ним, что на

сей раз ничего не положил в карманы. «Ничего, милостивый государь, — отвечал плут, — это с нами нередко случается». И между тем, как все смеялись шутке первого и дерзости второго, он скрылся от прозорливости полиции[153].

«Отечественные записки», 1821

А. А. Чикин. С вербного базара. 1878

В Костромской губернии все было спокойнее. В Нерехте в Вербное воскресенье пекли барашки (печенье с начинкой из вербных почек) и после возвращения из церкви с вербой кормили этими барашками скотину, а вербу втыкали у икон и берегли ее до Егорьева дня. Тогда годовою же вербою хлещут скотину, приговаривая: «Господь благословляет, здоровьем награждает». В таких селениях скотину в первый раз выгоняли уже просто без

вербы[154].

***

Многие люди беспокоятся, что же можно приготовить в Вербное воскресенье. Стол получается не слишком роскошный — все-таки пост. И одно из первых, с чем встретятся любопытствующие, — это вербная каша. Сегодня с десяток сайтов расскажут, что «в старину в вербное воскресенье в обязательном порядке верующими варилась „вербная каша“, куда вместе с крупой добавлялись вербные почки». Но никаких подробностей этого кушанья нигде нельзя найти. По всей видимости, эта идея впервые встречается у Владимира Даля, процитированного впоследствии в Энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона.

Если вам вдруг захочется набрать в поисковике «рецепт вербной каши», выпадет следующее:

Каша ячневая «вербная»

Продукты: 150–200 г свиного шпика; 0,5 л воды; 1 стакан ячневой крупы; 0,5 л молока; соль по вкусу.

Ячневую крупу промыть, залить водой, добавить мелко нарезанный шпик и варить на слабом огне до полуготовности. Затем влить горячее молоко, по вкусу посолить и тушить кашу до полной готовности крупы.

Кашу подать на стол горячей с чаем, приготовленным из яблочной кожуры.

Л. А. Лагутина, «Каши: сборник кулинарных рецептов»

Этот рецепт дублируется на множестве сайтов, так что автора уже не установить. Свиной шпик, конечно, как нельзя лучше подходит для Великого поста, но откуда взялось название «вербная»? Верба-то и цветет всегда в это «постное» время…

Впрочем, ответом на нее будет цитата из работы известного историка и этнографа XIX века Александра Терещенко[155]:

Вербная неделя по большим городам составляет ныне не один церковный обряд освящения верб во храме, но некоторым образом гулянье. На улицах и площадях расставляют для продажи распустившиеся вербы и первые весенние цветы. Из живущих в небольших городах и деревнях каждый ломает для себя вербу с особыми приметами и ест распустившийся цвет, который называется кашею, почитая ее здоровою. Вкус вербной каши сладкий, но надобно, чтобы она была самая молодая.

То есть не каша в прямом смысле слова, а «кашка» — как у одноименного цветка. Иногда лингвистические аналогии ведут к неправильным ассоциациям, которые со временем становятся «непреложной истиной».

Горько и весело

Несколько недель после новогодних праздников вплоть до Масленицы назывались «свадебными». Из дома в дом ходили сваты. «Сговоренные» в это время парни и девушки должны были пожениться под Красную горку.

Старинные свадебные порядки на Руси существенно отличались от современных. Вот как описывал Николай Карамзин в «Истории государства Российского» свадьбу великого московского князя Василия III (1479–1533) — будущего отца Ивана Грозного:

В княжеских хоромах наряжены были два места, покрытые бархатом, украшенные сорока соболями. На них размещались жених и невеста. Рядом поставлен был стол, покрытый скатертью, а на нем — калачи и соль (считавшаяся тогда немалой ценностью). Невеста шла из своих хором в среднюю палату с женой тысяцкого, двумя свахами и боярынями, за ними — дети боярские. Следом несли две свечи и каравай, на котором лежали деньги. Когда княжна Елена заняла свое место, рядом с ней — на место великого князя — посадили ее младшую сестру; все провожатые также сели по своим местам.

Жениху послали сказать, что все готово. Однако прежде него явился его брат Юрий Иванович, чтоб правильно рассадить бояр и детей боярских. И только после этого Юрий послал сказать жениху: «Время тебе, государю, идти к своему делу». Великий князь, войдя в палату со свитою, поклонился иконам, свел со своего места невестину сестру, сел на него и велел священнику говорить молитву. При этом жена тысяцкого, став позади новобрачных, стала обоим им причесывать волосы. В это время богоявленскими свечами зажгли свечи жениха и невесты, положили на них обручи и обернули соболями.

Надев на голову невесте покров, жена тысяцкого принималась осыпать жениха и невесту хмелем, а потом соболями опахивать. Ближайший друг великого князя в это время резал перепечу и сыры, ставил на блюдах перед новобрачными, и рассылал угощенье гостям.

Посидев немного за столом, жених и невеста отправились в Успенский собор венчаться. А свечи и караваи всю дорогу несли перед санями. Когда митрополит, совершавший венчание, подал

молодым вино, то великий князь, выпив его, бросил «стклянницу» о землю и растоптал ногой.

Возвратившись из Успенского собора, великий князь ездил по монастырям и церквям, после чего сел за стол. Перед новобрачными поставили печеную курицу. А когда те направились в спальню, жена тысяцкого, надев на себя две шубы (одну, как положено, а другую — навыворот), осыпала их хмелем и кормила той самой курицей[156].

Разумеется, не всякая свадьба на Руси была столь чинной. Застолье на старинной деревенской свадьбе — серьезное испытание для участников. Свадебное застолье начиналось с трех стаканов водки. Дальше уже под закуску — до полуночи. На следующий день с раннего утра гости опять собирались на похмелье…

Слобода Мстёра находится всего в 120 километрах от Владимира. Но жизнь в ней даже в XIX веке была законсервирована в домостроевском обличье. Этнограф Иван Голышев (1838–1896) оставил о ней удивительные воспоминания, собранные в книгу «Богоявленская слобода Мстёра Владимирской губернии Вязниковского уезда» (Владимир, 1863).

Вечером в доме новобрачного дается пир, который называется *гордый стол*. Приглашаются все родственники молодой и родственники новобрачного. Их встречают в воротах отец, мать, молодой и все на лицо родственники новобрачного. Отец новобрачной вручает каравай черного хлеба и кланяется свату и свахе в ноги.

Затем гости входят в комнаты и садятся за столы. Почетные места занимают отец с матерью новобрачной и ея родные. Гордый стол начинается ужином: пред началом ужина подносят сразу по три стакана водки, наливки или красного вина, или меду — кто, что пьет. А потом подают кушанье, заключающееся в следующих блюдах:

Холодное: окорок, голова баранья, студень. Похлебка горячая (из гусиных потрохов). Жареное: плечо, середка, поросенок, гусь. Каша: пшенник, сальник. Сладкий пирог, пряник.

Кушанья окорок и поросенок для гордого стола, а также свечи на стол украшаются фольгой или цветной бумаги обрезками. В промежутки каждого кушанья подносят по два раза и более водки, браги и прочего. Порядок этих блюд, хотя и на небогатой свадьбе, но соблюдается. За столом происходят церемонии следующие.

Когда подают середку (средина барана), молодой берет из нее почку, разрезает на самые мельчайшие кусочки и раздает на вилке всем присутствующим. Принимая кусочек почки, каждый

выпивает и заставляет целоваться. Эта церемония продолжается очень долго, особенно если гостей бывает много (человек до 60).

Когда подают гуся, новобрачные уходят из-за стола и переодеваются в другое платье. Также в это время из-за стола выходят все и пирующие потом садятся снова и доканчивают стол. Если у кого физические силы слабы, то нет никакой возможности просидеть весь стол, который продолжается далеко за полночь.

На другой день с раннего утра собираются также гости на похмелье, тут уже все пьяно, крик, шум, пляска, песни и всякого рода неописуемые безобразия. К половине дня приготовляется столь называемый завтрак. Близкие родные новобрачной, мужчины и женщины, приезжают с завтраком из ея дома, привозят с собой жареную середку (баранину), брагу и сладкий квас. За завтраком угощают водкой, закусывают, а из середки почка раздается молодым так же, как и за гордым столом.

После завтрака молодые дарят своих родственников платками, материями, жилетами, галстуками и проч. Которые также в свою очередь отдариваются деньгами. А потом опьяневшие гости отправляются гулять по улицам с пением песен, и нередко катаются на лошадях маскированными во что пришлось.

Вечером в этот день молодой отправляется к теще на блины, которые разрезает он со всеми местными обычаями. После блинов подается яичница, которую тоже разрезает особенным принятым издавна манером. В заключение теща дает тарелку блинов, которую молодой отвозит своей супруге[157].

Свадебное застолье в городах не особенно отличалось от деревенского. Читаем о свадебной церемонии у известного кулинара середины XIX века Герасима Степанова: шампанское, кофе, шоколад, бисквиты, потом все равно водка[158].

Подача на здоровье и проч. Во время сговора

Как скоро в сговор жениха и невесту благословят образом и все сядут на свои места, то подают за здоровье шампанское, после которого подается кофе и шоколад через чашку; к нему кондитерские бисквиты и сухари; потом снова подается за здоровье: во-первых, жениха, невесты и ближних родственников с жениховой стороны; за сим десерт; далее за здоровье с невестиной стороны: отца, матери и их родных; по окончании подается чай, после водка и закуска на подносе.

Свадьба на Руси — продуманный ритуал. Тщательно

планировались даже, казалось бы, случайные происшествия. К примеру, вот одновременно смешной и грустный обычай:

Не то бывает, когда обнаружится нецеломудренность новобрачной. Тогда дружка вводит пристыженную чету без песен и прибауток. Горшки не колотятся, а случается напротив, что опозоренный молодой, чтобы выместить свою досаду, задает новобрачной *катку* или *потасовку*. Да и отцу и матери ея бывает не равный. В первом случае сам молодой с дружкою, полдружьем и свахою новобрачной идет к своим тестю и теще на яичницу, и после вина и яичницы приглашает их со всеми родными к своим старикам. Встречая сватьев с вином, отец молодого говорит им: «Умели, сватушки, дочку свою воспоить, воскормить, сумели и честь ее соблюсти — так просим пожаловать на всех радостях». Что касается до отца и матери провинившейся дочки, то их при встрече не благодарят, и подносят им не винцо, а бражку, притом в продырявленный снижу стакан. Поднося стакан, дырочку затыкают пальцем, чтобы брага до поры не вылилась. Старик-гость волею-неволею должен принять этот позорный стакан. Но лишь он возьмет его, как брага со свистом выливается из дырочки и старику удается только пригубить стакан при злобном хохоте оскорбленной семьи. «Что, сватушка, — говорит старик-хозяин, — по усам текло, да в рот не попало? Горько, а делать нечего. Ну, да суд и ряд не наши, а божьи — так милости просим»[159].

А. О. Адамов. Крестьянская свадьба в Ярославской губернии. 1878

Сегодня сказать о девушке, что она похожа на курицу, значит

обидеть ее. Раньше же в Центральной России курица была желанна на любой свадьбе — и как продукт питания, и как символ. А сравнивать ее с невестой — хороший тон и добрый знак.

Курица действительно была традиционной для свадебного обряда, к примеру, в Рязани. Ее образ встречается на разных этапах свадьбы. Наиболее характерен образ курицы для среднерусского свадебного ритуала.

В Рязанском уезде Рязанской губернии курица входила вместе с коробьей и тарелкой мяса и в состав свадебного дара, преподносимого молодой ее родителями со специальными коробейщиками вечером первого дня свадьбы. В расположенном неподалеку Сапожковском уезде курицу, наряженную разноцветными лоскутами, приносила молодой ее мать как напоминание о родительском доме, о продолжении жизни дочери в доме свекрови и о продолжении рода. В Кромском уезде Орловской губернии курицу — приданку — пускали под печь, чтобы невеста прижилась у нового очага. В соседнем Дмитровском уезде и в Венёвском уезде Тульской губернии с курицей на второй день свадьбы приходила родня молодой чествовать переход невесты в новую для нее жизнь. В это время били горшки, сваха надевала на молодую поневу — «теперь она баба»[160].

Обычаи дарить молодой курицу донес до нас древнейшие представления народа о продолжении рода. В стремлении сохранить и продолжить свой род видится необходимость создания семьи. Курица же в этом контексте — олицетворение плодоносного, жизнетворного женского начала. Образ молодой как бы сливается с образом курицы: «Невеста — курочка», — говорили в поселке Солотча Рязанской губернии. Одновременно курица — принадлежность невесты, ее собственное небольшое хозяйство: «Курицу принесут — на племя пускали, вроде невестина будет».

Но помимо ритуалов с самой курицей и всяких «птичьих» названий костюма, крестьянские представления о магических свойствах курицы проявлялись и в традиционных свадебных блюдах.

Курник в Рязанской области — пирог с запеченными в скорлупе яйцами, подносимый сватами жениха невесте или предназначенный ее подругам на вечерухе (вечерних девичьих посиделках)[161]. Уже само название пирога — «курник» — говорит о его связи с курицей. Съедая курник, подруги невесты получали часть природной животворящей силы. Разделяя эту трапезу с невестой, девушки как бы приближались к черте,

которая отделяла их от замужества. Обряд угощения курником играл ту же роль, что и дарение яиц подругами в день первого надевания поневы. Курник — обрядовая пища, вкусившим ее девушкам передается плодородие. А начинка курника — своеобразное пожелание быть хорошей хозяйкой (см. ил. 6 цветной вкладки).

Еще одна разновидность свадебной выпечки — *какурьги*. Рецепт этого печенья может отличаться в зависимости от местности, но часто в его состав входили запеченные яйца (например, в Касимовском уезде). Иногда какурьги преподносились молодой на второй день свадьбы подругами. Близким к какурьгам по этимологии является свадебный пирог *кокора* или *кокура*[162].

И наконец, третий тип обрядового пирога, предназначавшийся уже не невесте, а родственникам молодых, — *каравай*. Вырезанные из теста птички, которыми украшался пирог, олицетворяют невесту. Родных молодой жены потчевали птицами с каравая в благодарность за невесту — в отличие от родни жениха, которую угощали простым черным хлебом.

Заключительным свадебным обрядом, косвенно связанным с образом курицы, можно считать сбор яиц по селу на яичницу для молодой на второй день свадьбы. Даря по яйцу, жители деревни выказывали таким образом пожелание молодым семейного благополучия.

Крестины

Крещение — зимний праздник, а вот крестить ребенка можно в любое время года. Этот праздник часто превращается в настоящий пир. Тут и аппетитные бабушкины пирожки (а бабушка — главный герой этого дня), и даже специальная богатая кутья.

Как и другие семейные праздники, крестины в каждой губернии справлялись по-своему. Но начинались они всегда выбором крестных или восприемников (как это называлось еще пару веков назад). Приглашать их шел муж, взяв с собой хлеб и соль. Кумовья, хорошенько нарядившись, приходили в дом к крестнику с хлебом, бубликами, пряниками. Их потчевали на скорую руку, угощали водкой. Последнюю рюмку было принято разбрызгивать на счастье по потолку избы и отправляться в церковь, в которой тоже были свои приметы. К примеру, если ребенок громко чихал при окунании в воду, это предвещало долгую и счастливую жизнь.

Из храма семья и крестные направлялись домой, где уже было готово угощение. Туда приглашали всех соседей и родственников. Не окрепшей после родов хозяйке (а в деревнях часто крестили ребенка прямо в его день рождения) было совсем не до приготовления угощений. И тут уж чем хозяева и гости богаты — всё на стол. На юге угощали ухой, борщом. Мясо и рыбу из них предварительно вынимали и клали на краюху белого хлеба и вместе с бутылкой водки отдавали крестному. Там, где климат был суровее, обед состоял из непременных бабушкиных (в честь самой бабушки или отличившейся повитухи) пирожков, ватрушек, горшка с кашей. В старину была традиция подавать гречневую или пшенную кашу. Крестильная каша и сегодня главное блюдо этого праздника. Порой ее украшали половинками вареных яиц, легенды доносят и сведения о том, как в крестильной каше запекали целого петуха.

В отличие от сочива на Крещенский сочельник, в день крещения ребенка каша должна быть «богатой» (если этот день не выпадает на пост): сытная, вкусная, с молоком, яйцами, сливочным маслом.

После обеда, часто переходящего в ужин, хозяйка раздавала гостям фрукты по сезону — свежие яблоки, груши, виноград, или уже засахаренные, в виде варенья. Каждый получал также по букетику из колосков ржи или пшеницы (зимой) или васильков (летом), которые обязательно надо было сохранить и унести домой. На прощание каждому наливали по рюмке ягодной настойки или варенухи — настоянном на яблоках, груше, сливе сладком самогоне.

Крестильная кутья из гречневой крупы

Что нужно. *1 стакан гречневой крупы; 4 стакана молока; 50 г сливочного масла; 2 яйца; соль по вкусу.*

Что делать. *Крупу перебрать, промыть, залить горячим молоком, посолить по вкусу и сварить рассыпчатую кашу. Заправить ее сливочным маслом, украсить четвертинками яиц, сваренных вкрутую.*

Именины

Именины или день ангела — праздник, который отмечают в кругу близких. Поздравления в день памяти святого, чье имя было дано человеку при крещении, — давняя христианская традиция. Впрочем, домашние «именины» — для простых людей.

Если же именинник — известная фигура, то и торжество было соответствующим. Именины лица, относящегося к царской фамилии, назывались тезоименитством.

Как рассказывает бывший в 1650-х годах чиновником Посольского приказа Григорий Котошихин, во времена царя Алексея Михайловича «как придет праздновать день рождения какого боярина или думного человека, они в тот день ездят к царю челом ударить… а после того подносят царю именинные калачи»[163].

В праздничные дни на видном месте появлялся именинный пирог, которым цари угощали патриарха и сопровождавшее его духовенство, а затем бояр и все другие чины. Этот именинный пирог составлял неотъемлемую часть почтения, уважения, преданности придворных. Делясь угощением, именинник разделял свою радость с окружающими.

«Добрый именинник до трех дней» — эта давняя поговорка как бы намекает нам, что праздник этот был долгим и веселым. А сам именинный пирог по старому обычаю разламывался над головой виновника торжества с пожеланиями благополучия и процветания.

В 1663 году в день ангела царевны Екатерины Алексеевны были разосланы именинные «крупитчатые» (то есть сделанные из отборной пшеничной муки) пироги: боярыням с маком, а женам ближних стольников — с сыром.

Простой народ праздновал свои именины без особых затей. Вот как это описывал прозаик Александр Левитов:

— С аменинником! — врезался в дьячихину думу, церковный староста, закадычный приятель ее мужа. — На-ка вот, прими подарочек, — прибавил он, вынимая из-за пазухи жареную курицу и полштоф сладкой водки. — Не взыщи: чем богаты, тем и рады[164].

Что только не приносили гости в день ангела: гусей и петухов, пряники и конфеты. Особым подарком для именинника был сгибень — пирог, обычно согнутый, сложенный вдвое, с кашей, изюмом либо с ягодами. Владимир Даль отмечал, что пирог этот мог быть особым родом калача (иногда ячного) в виде согнутого вдвое круга теста.

***

Итак, обрядовость — важная черта русской кухни. Она характерна как для рецептурной, продуктовой составляющей, так и для церемонии приема пищи.

Связь кухни с православием весьма условна и носит скорее календарный характер, адаптированный к церковным праздникам. Обряды, отражающиеся в гастрономической практике россиян, несут также отпечаток языческой традиции.

Обрядовость русской кухни строго ориентирована на практическую целесообразность. Множество стереотипных действий связаны с социально-одобряемым поведением участников церемонии (свадьбы, крестин, поминок).

Кулинарная обрядовость — средство общения, механизм определения роли человека в социальной иерархии. Она, по сути, выполняет роль альтернативного средства взаимодействия людей в рамках традиционного общества, в игровой форме фиксирует место человека в социуме, отношение к нему других членов группы.

ГЛАВА 5. КУХНЯ И ИДЕОЛОГИЯ

Русской кухни, конечно, не могли не коснуться изменения в государственной идеологии. Наиболее ранние свидетельства об этом относятся к Петровской эпохе, когда жители радикально изменившейся страны, отказавшиеся от кафтанов, бород и бердышей, вдруг осознали, что и питаться можно по-другому.

Впрочем, вопреки стереотипам, Петр I не занимался насильственным внедрением западной кухни. Есть сведения о том, что до конца жизни он больше всего любил ячневую кашу и совсем не собирался менять ее на что-либо немецкое или голландское.

Старинный быт с его идеями, нравами и обычаями держался довольно твердо почти до самого конца XVIII столетия даже в высшем дворянском классе… новизны укреплялись лишь мало-помалу, сначала в небольшом кругу придворных, потом в среднем дворянском обществе, наконец, вообще в несколько образованном кругу. Старое мешалось с новым очень постепенно, и это смешение, а не резкий переворот, составляет отличительную бытовую черту прошлого века[165].

Идеология вновь вмешалась в гастрономию примерно спустя сто лет, когда стол и привычки русского дворянства оказались столь «офранцужены», что это стало вызывать серьезные опасения консервативной общественности. Отголоски этого противостояния отражены в эпиграмме С. А. Соболевского: «Наевшись щей, напившись квасу, / Их разобрал патриотизм…» В конфликте западников и славянофилов русская кухня оказалась таким же оружием идеологического противоборства, как язык и литература.

В советское же время отечественная кулинария стала объектом влияния, манипуляций. Были проведены реформы, серьезно изменившие ее.

Познакомимся лишь с отдельными сюжетами, иллюстрирующими простой тезис о том, что русская кухня и идеология — предметы, совсем не противоречащие друг другу.

Квас — напиток патриотов

Квас в России — не просто напиток, но и общественное явление. Невежественный и показной «патриотизм» давно получил характеристику «квасной». Впрочем, что значит давно? Это выражение появилось в начале XIX века, оно означает патриотизм показной, театральный. О нем с иронией пишет

Пушкин в неоконченном романе «Рославлев»:

Гостиные наполнились патриотами: кто высыпал из табакерки французский табак и стал нюхать русский; кто сжег десяток французских брошюрок, кто отказался от лафита и принялся за кислые щи. Все закаялись говорить по-французски[166].

Академик Виктор Виноградов в книге «История слов» отмечал, что меткое выражение появилось в период войны с Наполеоном, когда необходимо было противопоставить показной патриотизм истинному, но само выражение «квасной патриотизм» зафиксировано в литературных источниках позже. Автор его до сих пор точно не установлен, но, вероятнее всего, это был поэт Петр Вяземский. В 1827 году в «Письмах из Парижа» он писал:

Многие признают за патриотизм безусловную похвалу всему, что свое. Тюрго называл это лакейским патриотизмом, *du patriotisme d' antichambre*. У нас можно бы его назвать квасным патриотизмом. Я полагаю, что любовь к отечеству должна быть слепа в пожертвованиях ему, но не в тщеславном самодовольстве[167].

Иногда этот фразеологизм приписывался Николаю Полевому, известному русскому писателю, драматургу, издателю «Русского телеграфа». К тому же он был братом Екатерины Авдеевой, первой русской женщины — автора кулинарной книги.

«Квасной патриотизм» упоминался и в его произведениях. Однако Виссарион Белинский все же неоднократно указывал на авторство князя Вяземского:

Остроумное название это, которого многие боятся пуще чумы, придумано не г. Полевым, а князем Вяземским, — и, по нашему мнению, изобрести название квасного патриотизма есть бо́льшая заслуга, нежели написать нелепую, хотя бы и ученую книгу в 700 страниц[168].

И тогда разумные люди понимали, что патриотизм может стать инструментом манипуляции. Да и сам Вяземский, человек весьма язвительный, выделил, помимо квасного, и другие виды русского патриотизма, тоже основанные на национальных пристрастиях:

Выражение квасной патриотизм, шутя, пущено было в ход и удержалось. В этом патриотизме нет большой беды. Но есть и сивушный патриотизм; этот пагубен: упаси Боже от него! Он помрачает рассудок, ожесточает сердце, ведет к запою, а запой ведет к белой горячке. Есть сивуха политическая и литературная, есть и белая горячка политическая и литературная[169].

Показной, самодовольный патриотизм высмеивал не только Вяземский. Пушкин отмечал: «Некоторые люди… почитают себя

патриотами, потому что любят ботвинью и что дети их бегают в красной рубашке»[170].

Во второй половине XIX века выражение стало очень популярным. Получившая к тому времени общественный резонанс борьба западников и славянофилов обострила внимание к нему. Причем эту фразу использовали представители обеих враждующих сторон.

«Народы меняются под воздействием исторических обстоятельств, — писал придерживавшийся либеральных идей выдающийся русский правовед Борис Чичерин (1828–1904), — заимствуя элементы культуры у других народов или становясь источником заимствований. В этом живом взаимодействии народов заключается весь смысл новой истории… стремление абсолютизировать ценность определенных черт и качеств, выдавая их за народные (национальные), отрицая значение общечеловеческих ценностей, ученый характеризовал как „квасной патриотизм“, чрезвычайно вредный и опасный. Народность развивается, только реализуясь в общих процессах человечества»[171], отмечал он.

Его идеологический противник, сторонник славянофильских убеждений Степан Петрович Шевырев отстаивал именно подобный патриотизм. Ему принадлежит косвенное авторство еще одного фразеологизма — «загнивающий Запад». «Косвенное» потому, что это выражение вышло из-под пера Белинского, имевшего в виду именно высказывания Шевырева. Дело в том, что сам Степан Петрович неустанно обличал пороки Европы.

В наших искренних дружеских тесных отношениях с Западом мы не примечаем… скрытого яда в беспечном общении нашем, не чуем в потехе пира будущего трупа, которым он уже пахнет[172].

Ироническое клише о «гнилом Западе» быстро стало общим местом в полемике западников со славянофилами.

При этом Шевырев был европейски образованным человеком и вслед за Карамзиным выступал «против крайностей и русофильства, и чужелюбия, за соединенную любовь к человечеству и отечеству», потому что «одно без другого не может быть полно». «Любовь к человечеству, не примененная к нашим ближним, олицетворяемым для нас в отечестве, перерождается в отвлеченный и праздный космополитизм. Любовь к отечеству, не озаренная светом любви к человечеству, переходит в узкий или квасной патриотизм»[173], — писал он.

Вот так удивительным образом квас стал использоваться в идеологических спорах о судьбах той самой родины.

Стереть даже память о прошлом

Идеологические баталии XIX века кажутся детскими играми в сравнении с конфликтами XX века, а революционные изменения во всей жизни и быте россиян после 1917 года стали мощнейшим фактором пересмотра кулинарных привычек.

Все, что было связано с прежним режимом, уничтожалось сознательно и планомерно. Сносились храмы и памятники, закрывались музеи, переименовывались улицы. Мало кто знает, что многие блюда из прежней русской жизни так же стали жертвами «победителей».

В 1928 году был выпущен сборник рецептов, в котором все старые, дворянские и купеческие наименования были заменены на новые — советские[174].

С У П Ы.

Старое наименование.	Новое наименование.
1. Консоме протаньер.	Бульон с кореньями и зеленью.
2. Похлебка боярская.	Суп картофельн. со свеж. грибами.
3. Щи николаевские.	Щи из шинкованной капусты.
4. Суп мавританский.	Суп со свежими овощами и помидорами.
5. Суп Гарбюр.	Суп с запечен. рисом и кореньями.
6. Суп Итальянский.	Суп с макаронами и томатом.
7. Крем ля-рен.	Куриный суп протертый.
8. Суп Озель.	Суп из щавеля с молоком.
9. Консоме Жульен.	Бульон с кореньями.
10. Консоме рояль.	Бульон с молочной яичницей.
11. Консоме профетроль.	Бульон с сухими печен. булочками.
12. Крем Дюбари.	Суп из протертой цветной капусты.

РАЗНЫЕ БЛЮДА.

1. Матлот из рыбы.	Котлеты из судака фаршированн. грибами и яйцами, соус с томатом.
2. Тельное из судака.	
3. Судак Жуанвиль.	Судак разварной под раковым соусом.
4. Осетрина флорентин.	Осетрина разварная со шпинатом.
5. Кокиль из рыбы.	Рыба запечен. под молочным соусом.
6. Осетрина а-ля-брошет.	Осетрина жареная куском.
7. Судак орли.	Судак жареный в тесте.
8. Судак огротен.	Судак запечен. в соусе с луком.
9. Судак норманд.	Судак в белом соусе с сухарями.
10. Осетрина американ.	Осетрина разварная в соусе томат.
11. Осетрина Грильс.	Осетрина жареная на углях с лимон.
12. Аспезн из рыбы.	Судак протертый в формочках.
13. Судак меньер.	Судак жареный с лимоном
14. Судак соус польский.	Судак разварн., соус с маслом и яйцами.
15. Навага фри.	Навага жареная в сухарях.

МЯСНЫЕ БЛЮДА.

1. Беф Мирантон.	Говядина запечен. в луковом соусе.
2. Беф Огарев.	Бифштекс с жареным луком.
3. Бифштекс по гамбургски.	Бифштекс с яйцом.
4. Штуфат с макаронами.	Тушеное мясо с макаронами.
5. Биточки по казацки.	Биточки с рисом, соус сметана с томатом и луком.
6. Фляки по-русски.	Рубец по-русски.
7. Котлеты марешаль.	Куриные котлеты фаршир. молочи, соусом.
8. Котлеты по-киевски.	Котлеты куриные фарширован. маслом.
9. Котлеты охотничьи.	Котлеты из дичи.
10. Тефтели.	Мелкие рубленые биточки.
11. Котлеты де-воляй.	Отбивные куриные котлеты.
12. Жиго баранье.	Жареная задняя нога барана с гарниром.
13. Лангет соус пикан.	Жарен. мясо с острым соусом и луком.
14. Эскалоп Африкен.	Натур. шницель из телятины с помид. и гриб.
15. Шнель-клопе.	Жареное мясо соус луков. в сметане.
16. Цвибель-клопе.	Биточки в сметане с луком.
17. Почки а-ля-брошет.	Почки жарен. на углях с лимоном.
18. Почки в мадере.	Почки в красном соусе.
19. Почки меньер.	Почки жареные с лимоном.

СОУСА.

1. Соус голландский.	Белый яичный соус.
2. Соус мадера.	Соус красный.
3. Бешемель.	Белый густой молочный соус.
4. Соус пикан.	Острый красный соус с луком.
5. Соус паровой или супрем.	Соус белый.
6. Соус провансаль (холодный).	Соус из яичн. желтк. на прованс. масле.
7. Соус провансаль (горячий).	Соус томатный с гриб. и луком.

ЯИЧНИЦЫ.

1. Яйца берси.	Яичница с сосисками, соус томат.
2. Яйца парижьен.	Яйца в бел. хлебе с петчин. и грибами.
3. Омлет офизерб.	Омлет с зеленью.

Новые наименования блюд из издания «Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых (раскладки)» (1928)

Похлебка боярская превратилась в суп картофельный со свежими грибами. Кокиль из рыбы в ту же рыбу, но запеченную под молочным соусом. А бифштекс по-гамбургски стал просто бифштексом с яйцом.

Особому разгрому подверглись соусы. Они вообще-то и сами были не очень близки пролетарской кулинарии, а тут еще названия: «бешемель» (он приведен именно в таком написании), «пикан», «супрем»… Теперь их стали называть просто и ясно: соус белый, красный, молочный, острый и тому подобное.

Почему же новые названия лишь описывали ингредиенты блюда, а не несли каких-то образных ассоциаций? Нам кажется, что объяснение тому есть. Знаменитый французский гастроном Гримо де ла Реньер, еще в конце XVIII века придумывая названия для новых блюд, считал, что эта процедура вносит свой вклад в создание устойчивого мира, отражает образ мыслей общества. Похоже, что советский образ мыслей и диктовал поварам наиболее безопасный способ создания новой реальности. Не называть же бифштекс — «а-ля Троцкий» или «осетрина по-ленински». Смешно, да и небезопасно в свете усиливавшейся борьбы внутри партии и государства.

Стремление большевиков перечеркнуть всю старую кухню сыграло с населением злую шутку. Послереволюционный аскетизм со временем был забыт, а вот вернуться к «высокой кухне» оказалось не так легко. Вычеркнутые из истории названия оказались «крепким орешком» для нового поколения поваров.

К примеру, не любила советская власть казаков, разгонявших в свое время демонстрации против царя в мятежном Петербурге. Да и казаки отвечали ей тем же, поднимая восстания на Кубани и на Дону. Стереть память о дореволюционном казачестве даже в названиях традиционных блюд было тогда делом принципа, на десятки лет возобладавшим над здравым смыслом. Вот так «биточки по-казацки» превратились в «биточки с рисом под соусом из сметаны, томатов и лука».

Пропущенное через мясорубку мясо смешать с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, предварительно срезав корки (хлеб не отжимать), солью, перцем и после вымешивания снова пропустить через мясорубку и тщательно выбить. Сформировать биточки, запанировать их в сухарях и жарить с обеих сторон.

На металлическое или керамическое блюдо овальной формы положить рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на бульоне с добавлением томата-пюре. Положить на нее два-три жареных биточка, залить их сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. При подаче на стол полить маслом и посыпать зеленью.

Идеология продовольственных карточек

Продовольственные трудности практически всегда сопровождали советских людей. Призванная сгладить их новая экономическая политика (НЭП) в начале 1920-х несколько стимулировала частное предпринимательство, способствовала производству продуктов. Но потребности индустриализации страны вскоре заставили власти искать источник ее

финансирования. Им и стало крестьянство, насильно сгоняемое в колхозы.

Результат не заставил себя ждать. Уже в 1929 году в Ленинграде были введены продуктовые карточки — на хлеб, крупу, сахар, масло, яйца, мясо, картофель, а в 1931 году в лексикон ленинградцев вошли новые слова. «Закрытый рабочий кооператив» — магазин при предприятии. К нему «прикреплялся» рабочий данного завода или фабрики. Там он мог «отоварить» свою «заборную книжку» (основной документ покупателя), то есть выкупить продукты и товары по твердым государственным ценам.

В этой обстановке власти и обратили внимание на альтернативные источники питания. Одним из них стало массовое разведение кроликов. С 1927 года из Европы в страну было ввезено до 15 тысяч племенных кроликов различных пород. «С кроликами можно сделать буквально чудеса», — завил руководитель Ленинграда Сергей Киров в 1931 году. Он дал указание довести поголовье этих зверьков до 220 тысяч голов уже через год. Верные партийной линии журналисты начали разъяснять народу все преимущества непривычной пищи. Вот что писал журнал «Работница и крестьянка»: «Мясо кролика белое и вкусное. Если надо, его заготовляют впрок, засаливают или коптят. Голова, шкура и лапки дают очень вкусное заливное»[175].

Не менее актуальным стало и разведение коз для получения молока. Таблицами со сравнением продуктивности коров и коз были увешаны все учреждения. «Крестьянская корова дает 60 ведер молока — в три раза больше собственного веса. А коза — в 10–15 раз больше собственного веса!» Впрочем, за рамками агитации оставался печальный факт. Крупный рогатый скот резко сократился в ходе коллективизации. Согнанные в колхозные стада домашние коровы либо передохли от бескормицы, либо стали давать в разы меньше молока.

Подсобные хозяйства столовых. Фото из книги «Общественное питание Фрунзенского района от XII к XIII районной партконференции» (1934)

Вот и пригодились в те годы все знания и навыки: что можно съесть, если ничего нет. Мясо кролика — это еще деликатес. А что насчет дельфиньего балыка и грудинки? Между тем «пятилетка общественного питания» предусматривала введение в рацион столовых совершенно новых продуктов: соевого молока, молочного сахара, пастилы из альбумина (продукта, выделенного из крови крупного рогатого скота) и того самого дельфиньего мяса. «На основании наших опытов, — отмечали советские ученые, — видно, что усвоение белков и жиров дельфиньего происхождения идет в организме вполне благоприятно. Под влиянием питания дельфиньим мясом… заслуживает быть отмеченным важный факт, указывающий на прибавку веса тела»[176].

Вдобавок резко увеличилось производство маргарина и лярда — но не того итальянского аналога, к которому с начала 2000-х привык современный читатель. Тогда это был просто вытопленный в печах и паровых котлах свиной жир самого низкого качества.

Все это шло (или должно было поставляться) прежде всего в рабочие столовые Ленинграда. При этом именно в общественных, заводских столовых тогда и можно было более или менее плотно поесть. Ведь даже в 1931 году в Ленинграде для рабочих существовала месячная норма выдачи мяса — 1 килограмм. Для служащих — еще меньше. А если до революции вы принадлежали к дворянству или купечеству, теперь ваша социальная категория называлась «лишенец». И никаких продуктов по государственным ценам вам было иметь не положено. Так что воспетые государственной пропагандой кролики пришлись как нельзя кстати.

В 1940-е годы предметом особого идеологического внимания стали… обыкновенные куриные яйца. Этот продукт одним из первых пропал с началом войны. Множество людей, привыкших готовить по утрам яичницу или омлет, оказались лишенными привычного завтрака. Однако выход вскоре был найден. В поступающей уже с 1942 года по ленд-лизу американской помощи нашлось место и яичному порошку — эрзац-замене ставших вдруг деликатесом яиц.

Поначалу люди относились недоверчиво к этому произведению промышленной кулинарии. Но советские власти не пускали процесс на самотек. Одна за другой в «Правде» и других газетах печатались статьи о пользе яичного порошка. Из них следовало, что новый продукт обладает всеми известными человечеству полезными качествами. А натуральные яйца, в отличие от него, вредны, в них содержатся болезнетворные бактерии и ослабляющие организм жиры.

Но всему приходит конец. Закончились и военные трудности. Умер Сталин. Из лагерей и тюрем вернулись обратно сотни тысяч людей. «Реабилитированные» — называли их советские люди, перешептываясь по привычке на кухнях. Стало легче и с продуктами, хотя до достатка было еще далеко.

Уже в середине 1950-х яйца появляются на прилавках все чаще и чаще. Впрочем, народ, запуганный рассказами об их вредности, первое время обходил эти полки стороной. Поставки по ленд-лизу к тому времени давно кончились и все запасы порошка подошли к концу. Тут-то советской прессе и была дана команда «разворачиваться назад». «Натуральные яйца очень полезны и питательны» — эта мысль вдруг резко пришла в голову

редакторам и журналистам.

Говорят, что, прочитав одну из первых подобных статей, Раневская позвонила друзьям и с радостью воскликнула: «Поздравляю, дорогие мои! Яйца реабилитировали!»[177]

Рыбный день на фоне дефицита

Четверг в Советском Союзе был особым днем, рыбным. Все столовые кормили своих посетителей исключительно рыбными блюдами. До пятницы мясо и птица были забыты, а на столах появлялся жареный минтай или котлеты из мойвы.

Рыбный день придумал в 1932 году Анастас Микоян. Именно он был инициатором приказа Наркомснаба СССР «О введении рыбного дня на предприятиях общественного питания». Причины его понятны. С одной стороны, в стране не хватало мяса. С другой — возникли серьезные планы по развитию рыбной и консервной промышленности. И самое главное, власть хотела привить населению новые вкусы, способствующие более разнообразному и полезному питанию. Неслучайно в эти годы внедряются новые виды круп, консервов и полуфабрикатов. Так, раз в неделю советские люди должны были есть рыбу.

Судно на краболовном промысле. Рабочие выбирают лебедкой сети с крабами. Фото из «Книги о вкусной и здоровой пище» (1939)

Чуть позже, в 1939 году, разнообразию рыбного дня способствовали усилия наркома рыбной промышленности

Полины Жемчужиной, жены наркома иностранных дел Вячеслава Молотова. Поруководив парфюмерной фабрикой «Новая заря», Жемчужина стала управляющей трестом всей парфюмерии страны, заместителем наркома пищевой промышленности. В начале 1939 года она получила неожиданное предложение — возглавить недавно созданный наркомат рыбной промышленности.

Нужно признать: ей удалось многое. Рыболовный флот по ее настоянию был отделен от торгового и стал работать по собственным правилам. Жемчужина осознавала, что весь процесс должен был стать отлаженной цепочкой: выловили, переработали и отправили в холодильных камерах в Москву. Покупка за границей рефрижераторов даже поссорила ее с другим сталинским министром — Кагановичем. Он планировал потратить валюту на другое: оборудование для московского метро.

Рыбные консервы. Иллюстрация из «Книги о вкусной и здоровой пище» (1952)

Жемчужина же решила, что продовольственные дела в стране поправят консервы. Изготавливать их нужно недалеко от места вылова. Поэтому в Мурманске и на Дальнем Востоке была создана мощная консервная промышленность. 55 разновидностей рыбных консервов выпускались уже перед войной. Как грибы появлялись заводы и комбинаты, вырастали обширные рыбацкие поселки.

Вот тогда-то и были разработаны ставшие классическими рецепты. Даже сегодня по этим рецептурам производится консервированная сайра, сардины, кильки, печень трески.

Впрочем, надо признать: поначалу люди не очень охотно покупали рыбу в железных банках. Есть исторический анекдот о том, как власти все-таки заставили покупать рыбные консервы. Якобы на одном из партийных форумов Молотов выступил с сенсационным разоблачением. Оказывается, в стране орудует большая банда контрабандистов, которая переправляет на Запад жемчуг. Преступный мир обогащается, а мы ничего не делаем. Контрабандисты якобы прятали драгоценности в баночки с консервами и так переправляли их за границу. В качестве доказательства прямо на трибуне конференции Вячеслав Михайлович открыл консервным ножом банку и, к удивлению собравшихся, достал оттуда жемчужное ожерелье. Каким же спросом стали пользоваться консервы после этого! Ведь многие приняли слова Молотова за чистую монету. В считаные дни по всему Советскому Союзу все эти баночки были «сметены» из магазинов. Нашли ли в них контрабанду, история умалчивает.

Рыбная революция Полины Жемчужиной, к сожалению, не уберегла ее от обычной в те годы судьбы «приближенной к трону». В 1949 году она была арестована, провела в тюрьме четыре года. Традиционное обвинение в потворстве «врагам народа» никого не удивило. Тем более что, как выяснили озабоченные тогда «космополитизмом» органы, она «на протяжении ряда лет находилась в преступной связи с еврейскими националистами»[178]. Бывший нарком была в дружеских отношениях с первым послом Израиля Голдой Меир, будущим премьер-министром страны. На одном из кремлевских приемов Жемчужина при свидетелях сказала послу, что она — тоже «дочь еврейского народа», да еще и перешла на идиш. Она вышла на свободу уже после смерти Сталина, но ни продовольствием, ни рыбной промышленностью уже не занималась.

Муж Жемчужиной с 1956 года занимал все менее престижные посты: посол в Монголии, представитель в МАГАТЭ в Вене… По злой иронии судьбы и свежая рыба в начале 1960-х годов постепенно исчезла из советских магазинов. Спасло положение детище Полины Жемчужиной — те самые консервы, вкус которых советские люди узнали в конце 30-х годов.

После войны тема рыбного дня отошла на второй план и забылась. Однако в конце 60-х проблема вновь стала актуальной: с рыбой было все труднее, а тут еще Хрущев в начале 1960-х начал массовое строительство гидроэлектростанций. Их первой жертвой стали осетровые породы рыб. Волга была перегорожена каскадом ГЭС, через которые не могли перепрыгивать осетры, идущие на нерест. С тех пор эта рыба у нас водится в основном в

низовьях Волги. И стало ее значительно меньше.

Выход придумал Александр Ишков. В течение 40 лет он был министром рыбной промышленности СССР, сохранив свой пост и при Сталине, и при Хрущеве, и при Брежневе. Предвидя «рыбный кризис», Ишков попросил у власти валюту для строительства в ГДР больших морозильных траулеров, предназначенных для ловли рыбы в открытом море. Вскоре отрядами по 15–20 кораблей эти суда начали выходить в океан, вести промысел по полгода и больше.

Скоро СССР вырвался в мировые лидеры по количеству пойманной океанической рыбы и китов. Советские граждане начали привыкать к названиям невиданных ранее пород: макрурус, нототения. Рыба эта, конечно, не такая вкусная, как родной налим или стерлядка, но всё же лучше, чем ничего. А простому народу предложили минтай. Его долгие годы называли едой для кошек, эта рыба вечно была переморожена и безвкусной. Это сегодня мы понимаем, что свежий минтай — прекрасная по вкусу рыба из породы тресковых: белая, диетическая, востребованная во всем мире. А тогда она доходила до покупателя в жалком виде. К тому же океаническую рыбу плохо умели готовить. Продавали ее со шкурой, а она горчила при приготовлении.

Тогда властям пришлось прибегнуть к проверенному способу. 26 октября 1976 года ЦК КПСС издал повторное постановление о введении рыбного дня. В привычном советском стиле это аргументировалось не нехваткой других продуктов, а стремлением увеличить производство рыбной продукции. На этот раз за рыбным днем был закреплен постоянный день недели — четверг.

Почему именно этот день? В печати приводилось немало аргументов, статистических данных, призванных подтвердить: реализация рыбы именно в четверг будет максимальной. В реальности же, вероятно, партийной верхушкой двигало желание сделать это в пику религии, как с кексом «Майский», призванным заменить идеологически вредный кулич. Вот и рыбный четверг был сделан специально для того, чтобы сдвинуть религиозный календарь, в котором постные дни — среда и пятница.

Именно тогда возник еще один хит советской кулинарии — салат «Мимоза». Это рыбные консервы (обычно лосось, горбуша или сайра), смешанные с мелко порубленными вареными яйцами. Так наши соотечественники задолго до появления модного стиля фьюжн научились сочетать, казалось бы, несочетаемое. Эта симфония вкуса — композиция совершенно разных продуктов — полюбилась множеству людей.

«Мимоза» — классическое блюдо советской домашней кухни. Каждая хозяйка бережно приберегала к празднику банку рыбных консервов. Сама по себе консервированная рыба была невзрачной. Но, любовно украшенная яйцом, майонезом, луком и зеленью, превращалась в настоящий шедевр.

Советская кулинарная библия

Изучая историческое развитие нашей кухни, мы часто задумывались над одним непростым вопросом. Стал ли советский этап логичным продолжением всей ее предыдущей эволюции? Или, как это было принято говорить еще совсем недавно, «Октябрьская революция явилась поворотным событием в истории человечества»?

Чем больше мы размышляем над этим вопросом, тем лучше понимаем, что нет отдельной дореволюционной кухни, как и нет советской: есть единая русская кухня. Политика и идеология — фон, на котором развивалась наша гастрономия. Даже если бы в альтернативной реальности Октябрьская революция миновала нас, кухня все равно не осталась бы прежней. Реформы кулинарии и пищевой промышленности советского периода были во многом обусловлены общемировыми тенденциями. Возникновение массового питания (для тысяч фабричных рабочих одновременно), послевоенные трудности 1920-х, вызвавшие к жизни необходимость в концентратах, суррогатах, заменителях жиров и тому подобное. Разработка науки о лечебном питании, создание новой пищевой индустрии готовых продуктов и полуфабрикатов, — всё это приметы времени, характерные не только для СССР, но и для многих стран той эпохи.

Изменения в экономике и политике страны в начале 1930-х, конечно, не могли не сказаться на питании населения. Исходные причины для реформ в этой области были, в общем-то, понятны и тогда, и сейчас. Среди них — разбалансированность продовольственного рынка в результате противоречивых попыток регулирования экономики (введения НЭПа и сохранения плановых начал). Резкий рост городского населения, занятого в промышленности, поставил перед страной задачу срочно повысить производство продуктов питания.

Явные недостатки проявились и в системе доставки и распределения продукции. Как и в более поздние времена, централизованная советская система торговли вела к огромным потерям продуктов еще до того, как они попадали на стол к потребителю.

Постепенный отказ от НЭПа требовал усиления плановых

начал и дисциплины в производстве продуктов питания.

И наконец, в условиях обострения партийной борьбы, соперничества различных группировок, активизации мнимой или настоящей оппозиции нужен был идеологический рывок. Сфера торговли, питания как никакая другая могла наглядно продемонстрировать «заботу партии о простом человеке» — как ответ на трудности и лишения населения в ходе социалистического строительства.

Необходимость реформы общественного питания и пищевой промышленности была очевидна еще в начале 30-х годов. Другое дело, что сценарии этих изменений были разнообразны. Однако любые варианты требовали знакомства с опытом передовых зарубежных стран. Сегодня это может показаться удивительным, но даже в самые «глухие» советские времена не считалось зазорным перенимать передовой зарубежный опыт.

В этом отношении переломным моментом стала поездка наркома Анастаса Микояна в 1936 году в США, где он смог увидеть, как работает система общественного питания:

Пребывание в США оказалось для меня университетским курсом в области пищевой промышленности и американской экономики… Я вернулся оттуда как будто обогащенным, со значительными знаниями и с планом перенесения в нашу страну опыта развитой капиталистической страны[179].

Вернувшись на родину, Микоян форсировал работу по реформе пищевой промышленности и торговли. Уже к концу 1936 года было построено и введено в эксплуатацию (только новых!) 17 крупных мясных комбинатов, 8 беконных фабрик, 10 сахарных заводов, 41 консервный завод, 37 холодильников, 9 кондитерских фабрик, 33 молочных завода, 11 маргариновых заводов, 178 хлебозаводов, 22 чайные фабрики и ряд других промышленных предприятий. Кроме того, было произведено техническое перевооружение многих старых предприятий.

Первое издание «Книги о вкусной и здоровой пище» (1939)

Мы говорим «Микоян» — подразумеваем «Книгу о вкусной и здоровой пище». Однако и полностью отождествлять эти два понятия — «микояновский проект» и упомянутую книгу — было бы тоже неправильно. По многим причинам.

Если реформы общественного питания и пищевой промышленности имели свои предпосылки и глубокие социально-экономические корни, то «Книга о вкусной и здоровой пище» во многом стала «лицом» микояновских реформ.

Массовое питание на промышленной основе — одна из важных отличительных черт эпохи. Другое дело, что в некоторых других странах эта проблема имела чисто утилитарный, технологический характер, в СССР же она имела огромное идеологическое значение. И в этом отношении мы полностью согласны с мнением о том, что «Книга о вкусной и здоровой пище» стала самым прогрессивным в мире кулинарным изданием тех лет. Добавим только: так же, как и сталинская конституция стала тогда самой прогрессивной и демократичной в мире. Кстати — это не шутка, только теория и жизнь часто расходились.

Однако вернемся к той самой «Книге». Есть много мнений по поводу ее содержания. Но, пожалуй, в одном все они совпадают: работа написана профессионалами своего дела. Она представляет собой удивительное сочетание дореволюционной традиции с современным (той эпохе) пониманием здоровой кухни. Можно долго спорить о диктате общепита в ней, об избыточном подсчете калорий и углеводов. Но никто не сможет сказать, что блюда и манера питания в книге 1939 года выпуска были отсталыми и не соответствовали мировым тенденциям. Более того, над книгой работал удивительный коллектив ученых, которые многие последующие годы будет возглавлять направления питания и диетологии в советской науке.

Среди них известные ученые — профессор-биолог Борис Владимирович Виленкин, создатель советской системы лечебного питания профессор Мануил Исаакович Певзнер, еще одним автором стала О. П. Молчанова (в издании 1939 года она указана как редактор отдела детского питания, доктор биологических наук, профессор). В 1950–1960-х годах Ольга Павловна стала директором Института питания, членом-корреспондентом АМН СССР, научным руководителем множества исследований в области физиологии питания.

Сегодняшний читатель издания 1939 года обратит внимание прежде всего на обилие цитат из Сталина и Микояна, разбросанных по всему тексту. Чего, например, стоят такие комично выглядящие сейчас высказывания:

Некоторые могут подумать, что товарищ Сталин, загруженный большими вопросами международной и внутренней политики, не в состоянии уделять внимание таким делам, как производство сосисок. Это не верно. Совсем не так обстоит дело. Случается, что нарком пищевой промышленности кое о чем

забывает, а товарищ Сталин ему напоминает. Я как-то сказал товарищу Сталину, что хочу раздуть производство сосисок; товарищ Сталин одобрил это решение, заметив при этом, что в Америке фабриканты сосисок разбогатели от этого дела, в частности от продажи горячих сосисок на стадионах и в других местах скопления публики. Миллионерами, «сосисочными королями» стали.

Конечно, товарищи, нам королей не надо, но сосиски делать надо вовсю.

А. Микоян. Из доклада на Второй сессии ЦИК Союза ССР VII созыва 16 января 1936 г.

Я хочу обратить ваше внимание на торговлю живой рыбой в Москве, Ленинграде и других крупных городах. Раньше эта торговля у нас вовсе отсутствовала, но в 1933 г. однажды товарищ Сталин задал мне вопрос: «А продают ли у нас где-нибудь живую рыбу?» — «Не знаю, — говорю, — наверное, не продают». Товарищ Сталин продолжает допытываться: «А почему не продают? Раньше бывало». После этого мы на это дело нажали и теперь имеем прекрасные магазины, главным образом в Москве и Ленинграде, где продают до 19 сортов живой рыбы, в том числе и такие, как стерлядь, форель; продают в лучших магазинах и живых раков и устриц. Живая рыба в магазине! Это хорошо, ибо есть любители, которые требуют, чтобы рыба была не только свежей, но чтобы она и на сковороде вертелась живой. Что ж, и для их вкуса у нас найдется ассортимент рыбы».

А. Микоян. Из доклада на второй сессии ЦИК Союза ССР VII созыва

В атмосфере конца 30-х годов все это выглядело естественно. Однако за политическими «реверансами» проглядывало весьма взвешенное по своим выводам исследование. Можно найти, например, такие рекомендации, не утратившие своей актуальности и сегодня:

— Хорошо приготовленная, красиво поданная пища вызывает аппетит… Необходимо заботиться о разнообразном меню, о правильной кулинарной обработке пищи, а также и об обстановке, в которой пища принимается.

— Основная цель сервировки — удобство, опрятность и приятная для глаза внешность обеденного или чайного стола.

— Важнейшая задача — будить у населения новые вкусы, создавать новый спрос, воспитывать новые потребности, тягу к новым продуктам, к новому ассортименту[180].

Невозможно представить себе подобный проект в 1920-е годы. Книга фактически ломала многие стереотипы революционной культуры. Прежде всего запрет на

«потребительство» и «индивидуализм». Призыв же «К изобилию!» в предисловии звучал опасно близко к бухаринскому «Обогащайтесь!» По образному замечанию российского исследователя Ильи Калинина, произошло перерождение прежнего «человека из стекла и бетона, человека из стали и мрамора» в человека «из сгущенного молока и крымского портвейна, абхазских мандарин и молдавского дюшеса»[181].

К социалистическому изобилию!

Проблема питания — одна из основных проблем человеческой культуры. Правильное питание является важнейшим фактором здоровья. Больше того, сама длительность человеческой жизни в значительной мере зависит от правильного питания, активно влияющего на физиологическое состояние организма. Известно, что правильное питание положительно влияет на работоспособность человека, на его жизнерадостность и, наконец, задерживает наступление старости.

Начало вступительной главы «Книги о вкусной и здоровой пище» (1939)

Прогрессивные лозунги спокойно сочетались с откровенной идеологической трескотней.

В богатых капиталистических государствах, особенно в США… бедные слои населения лишены возможности есть досыта, а голодные армии безработных бесплодно пересекают пространства в поисках куска хлеба[182].

Интересно, какие чувства вызывали эти пассажи у самого Микояна, недавно вернувшегося из поездки по США, где он своими глазами мог видеть все эти «ужасы».

Или такая «дежурная» характеристика русского «кулинарного» прошлого, на этот раз из уст самого Микояна:

Русские купцы не умели хорошо кушать. Они обжирались блинами с икрой, а потом вызывали к себе докторов лечиться от обжорства. <…> Старое пищевое предприятие… с грязью и антисанитарией, с массовым применением изнурительного ручного труда, с фальсификацией продукции, с жульничеством и обманом потребителей сейчас сдано в архив истории[183].

Не знаем, как насчет микояновского «сейчас», но для большинства наших соотечественников, заставших СССР в 1970–1980-е годы, именно этими качествами и отличалась советская торговля и пищевая промышленность.

Вместе с тем, вопреки существующему пониманию сталинской кулинарии как тотального отказа от всего прошлого,

в книге много старинных рецептов XIX века. Среди них — «картофель по-парижски» (1892), «гороховый суп» (1854), «паштеты из баранины» (1847), «как делать сливошные вафли» (1790).

Некоторые из них приведены «как есть», некоторые снабжены «актуальными» советскими комментариями. Но в целом нужно признать, что при всей критичности к буржуазному прошлому комментарии эти не издевательские, а порой даже конструктивные. Вот, например, к тому же «гороховому супу» из изданной в 1854 году книги «Кухмистер XIX века» авторы дают примечание о том, что блюдо «можно готовить и без огурчиков, но подавать к столу всегда должно с гренками». Активно цитируются дореволюционные тексты — книга Александра Терещенко «Быт русского народа» (1848), работа известного журналиста, знатока русской старины Михаила Пыляева «Старое житье» (1892):

Между прочим

В начале XIX века среди гастрономов вошло в моду изобретение французского кулинарного искусства, названное «жаркое императрицы». Рецепт этого блюда таков: возьми лучшую мясистую оливку, вынь из нее косточку, а на место ее положи кусочек анчоуса; затем начини оливками жаворонка и заключи его в жирную перепелку; перепелку заключи в куропатку, куропатку — в фазана, фазана — в каплуна, каплуна — в поросенка; поросенок зажаривается на вертеле. Драгоценностью в этом блюде считалась оливка, находившаяся в середине, которая напитывалась соками всех мясов и снадобий.

Работа Елены Молоховец в книге почти не упоминается, но рецепты ее присутствуют. По меткому замечанию исследовательницы советской культуры Катрионы Келли,

Над Молоховец немилосердно издевались, но ее рецепты шли впрок. В результате получилось странное явление, как бы «рентген» оригинала. Советский рецепт выглядит проще, но работать с ним неопытному человеку практически невозможно. Нет указания точного количества разных составляющих, не сказано, сколько времени надо готовить (читатель должен экстраполировать). Между тем описания в «Книге о вкусной и здоровой пище» самых парадных блюд культурной советской кухни вряд ли имели прикладную функцию. Скорее всего, они были для рядовых советских граждан тем, что в современном английском называется gastroporn, «гастропорно», — материал

для фантазии, а не для осуществления[184].

Такой подход разделяется многими современными авторами.

Если оценивать книгу аналитически, нужно подчеркнуть некоторые обстоятельства. Издание связано с началом периода, который известный исследователь России сталинского периода Шейла Фицпатрик назвала «жизнь в розовом свете по-советски»[185]. Именно в эти годы народ должен был зримо убедиться в существовании «сталинского изобилия». Новой культуры питания, базирующейся на «трех китах»:

- научном подходе к питанию;
- ясности рецептов, не допускающих их толкования, что фактически приводило к отрицанию «кулинарного искусства» (которое невозможно без творчества) и замене его чистой технологией;
- государственном патернализме, когда именно власть является источником всего прогрессивного в питании. В отличие от пронизанного наживой старого мира, советское правительство проявляет истинную заботу о народе даже в кулинарии.

Несмотря на стотысячный тираж, книга досталась далеко не каждому желающему, не отпугивала даже весьма высокая по тем временам цена — 10 рублей (при средней зарплате в 1939 году около 300 рублей). Некоторые историки кулинарии говорят о том, что «Книга о вкусной и здоровой пище» обогнала свое время, стала своеобразным «прорывом» в будущее. Она якобы резко контрастирует со всей теорией и практикой питания, существовавшей в СССР на тот момент. Отчасти это так, но она появилась не на пустом месте, а стала результатом творческой переработки дореволюционной русской кухни, продолженной в новом индустриальном веке.

Это была действительно прогрессивная страница в истории нашей гастрономии. Впрочем, модернизация в России порой заканчивается очень быстро — ровно тогда, когда она начинает создавать угрозу правящей группировке и идеологии. В начале 1940-х этот процесс прервала война. Однако уже в начале 50-х противоречия «микояновской» системы с общим советским укладом стали все более очевидны.

Этому есть интересные свидетельства. Возьмите в руки ту самую «Книгу о вкусной и здоровой пище». Ее первое издание вышло в 1939 году. Хотя оно и было выпущено на плохой бумаге с черно-белыми иллюстрациями, дух книги был новаторский. Книга была проникнута теми самыми настроениями 30-х годов — чкаловскими, челюскинскими, стахановскими. И вот перед нами та же книга 1953–1975 годов издания. Несмотря на то, что издание стало толще, а бумага лучше, ушел дух и страсть,

изменился сам подход к кулинарии. Ведь согласитесь, настоящая кухня — это всегда эксперимент: с продуктами, со способами приготовления, с технологией. Книга 1939 года наполнена этим. И именно отсутствие новизны, экспериментов, а наоборот, косность и мнимая «стабильность» стали отличительными чертами послевоенных изданий «Книги о вкусной и здоровой пище». Да, картинки были хороши и аппетитны, но исчезла всякая связь с дореволюционной кухней (пусть и в виде гротескных ссылок и цитат).

Впрочем, никогда в истории не было попыток заново сконструировать то, что вырабатывалось столетиями. Вполне закономерно итоги этого эксперимента по систематизации и новому идеологическому прочтению советской кухни были очень неоднозначны. Они и сегодня еще не осмыслены до конца.

***

Кухня как часть национальной культуры всегда испытывала на себе попытки включения в тот или иной идеологический проект, ведь гастрономия — это одна из наиболее близких и понятных человеку сфер.

Сегодня многие ученые рассматривают становление национальной кухни как некий атрибут буржуазного общества, нового времени в отличие от культуры традиционного средневекового общества.

Особого накала идеологические споры, касающиеся русской кухни в XIX веке, достигли в 1850–1860-е годы, в контексте западничества и славянофильства. Оба эти движения русской мысли в разные периоды с разным успехом пытались эксплуатировать гастрономическую тему в своих интересах. Идеологический разлом ощущался в те годы и в русской профессиональной кулинарной среде.

В советский период из идеологических соображений была убрана (или упрощена, переименована) вся изящная кухня высшего общества. При этом давление на эту часть русской гастрономии было столь велико в первые годы советской власти, что в дальнейшем даже при всем желании властей создать для себя некий аналог кухни высшего света ничего достойного не получилось. Может быть, еще и потому, что изящная кухня — это не только продукты, но и атмосфера, воссоздать которую в социалистических условиях оказалось труднее всего.

Проект создания новой советской кухни — один из самых успешных общенациональных гуманитарных проектов в СССР. В

его рамках действительно удалось построить новую культуру производства, приготовления и потребления пищевых продуктов. Однако ориентация на общепит придала кухне промышленный характер, что привело к потере индивидуального отношения повара к клиенту. Приготовление сотни порций любого блюда порождало соответствующее отношение.

Губительность идеологии для национальной гастрономии в годы советской власти заключалась в практически полной изоляции от внешнего мира. Следствием этого стало исчезновение из продажи всего, что не производилось в СССР, за исключением финских салями, сыра «Виола», югославской ветчины, болгарских и венгерских овощных консервов да польских мороженых овощей. Основная же масса закупаемых по импорту продуктов предназначалась для советской пищевой промышленности, которая превращала их в привычные населению кофе почти без кофеина, колбасу почти без мяса, приправы почти без аромата.

Важной частью идеологической кампании стало появление новых нехарактерных для исторической русской кухни продуктов — кукурузы, океанической рыбы и морепродуктов, крабов, призванных восполнить дефицит базовых продуктов национальной кухни — мяса, речной рыбы, фруктов и овощей.

Гастрономия стала частью национальной идеи. Не зря же мы уже почти 80 лет читаем «Книгу о вкусной и здоровой пище». Воспитание вкуса воспринималось тогда как важная задача. И, надо сказать, никуда эта проблема не делась. Хорошей готовкой и сегодня могут похвастаться немногие хозяйки. Однако все имеют право на то, чтобы питаться вкусно и кормить семью безопасными и качественными продуктами. И здесь гастрономия напрямую касается устойчивого развития нации, ее здоровья.

ГЛАВА 6. КУХНЯ И ОБРАЗ ЖИЗНИ

Кухня сопутствует нашему образу жизни, отчасти зависит от него, а отчасти сама формирует те или иные привычки.

Порой, не осознавая этого, мы оказываемся в плену собственных установок: когда с мороза неплохо бы выпить рюмку водки, закусив ее грибочком, на Новый год обязательно приготовить оливье, а оказавшись с друзьями на даче, непременно пожарить шашлык.

Этот бытовой «пейзаж» менялся из века в век. И сегодня для нас станут откровением многие застольные привычки наших соотечественников, живших даже 200–300 лет назад. Безвозвратно отошел в прошлое нескончаемый выбор наливок-настоек, которыми с гордостью угощала гостей любая хозяйка дворянской усадьбы. Старинный сбитень можно встретить только в редком ресторане русской кухни. А лучшее летнее лакомство крестьянских детей — свежий огурец с медом — никто и не вспомнит сегодня.

Стол для русского похмелья

«На праздник и у воробья пиво» — эта пословица, приводимая в словаре Даля, очень стара. Да и пиво на заре нашей истории было несколько другим. Часто его варили вместе с медом, получая весьма хмельной напиток. Впрочем, не только от злоупотребления пивом страдали по утрам наши предки.

Похмельный синдром после бурного вечернего веселья, пожалуй, неизбежен. Но можно попытаться избавиться от него заранее, призвав на помощь… проверенные веками блюда.

Мудрость предков и в этом случае придет к нам на помощь, они ведь тоже страдали от похмелья. Отсутствие аспирина и активированного угля совсем не мешало им привести себя в чувство. Наиболее распространенными были самые простые «лекарства». Среди них — квас, только не сладкий, а светлый кисловатый, который еще хорошо использовать для приготовления окрошки. Иногда его делали с добавлением хрена, что придавало напитку чрезвычайно бодрящее свойство.

К XV веку на Руси существовало более 500 сортов старинного напитка: сладкий и кислый, мятный и с изюмом, густой квас-щи, душистый и суточный, белый и окрошечный, с хреном (уральский) и боярский, ароматный и пшенный, с перцем и грушевый. Не менее эффективными были и так называемые кислые щи, только это был не суп с кислой капустой.

Упоминающиеся в классической литературе «бутылки с кислыми щами» — это, конечно же, лишь квасной напиток. Его отличие от привычного нам кваса — в одновременном использовании разных видов солода или муки: ржаной, пшеничной и гречишной. В результате усиленного брожения получался вариант «газированного» кислого кваса, который обычно разливался в бутылки с закрученной проволокой пробкой.

Более изощренные гуляки готовились к утреннему испытанию заранее. Терпкие рассольные супы знакомы нашей кухне издавна. Роль их была двояка. С одной стороны, необычный яркий вкус украшал застолье. С другой, помогал «возвращению в строй» после злоупотребления напитками.

Знатные господа и дворяне едят помногу жареного мяса и еще больше супов и похлебок, хотя бы то был только рыбный отвар с хлебом, который годен лишь на то, чтобы его вылить наземь, а они едят его с толченым чесноком. Как только они перепьются и это скажется на следующий день, приготовляют себе для освежения кушанье, называемое похмельем (Pochmelie); холодное, тонко нарезанное мясо, политое квасом[186].

Это цитата принадлежит голландцу Яну Стрюйсу. В 1668 году он нанялся парусным мастером в Московию, малоизвестную в Европе страну, только начавшую строить первые мореходные корабли. Домой же он вернулся лишь в 1673 году, а перед тем путешествовал по России от Новгорода до Астрахани, стал свидетелем восстания Степана Разина и даже встречался со знаменитым атаманом.

Как же делали эти спасительные супы-похмелки? Были они и горячие, и холодные. Вот что пишет о блюде под названием «похмелье» известный русский историк Николай Костомаров: «Это изрезанные ломтики холодной баранины, смешанной с мелко искрошенными огурцами, огуречным рассолом, уксусом и перцем»[187].

«Напившись чрезмерно, они на следующий день приготовляют себе особое блюдо для похмелья из холодного мяса, тонко нарезанного, из обыкновенного своего напитка — квасу, огурцов, уксуса, чесноку и массы перца; это они едят в холодном виде. Квас, любимый напиток простонародья, приготовляется из воды с ячменем, овсом и отрубями»[188], — рассказывают нам записки Бальтазара Койэтта, участника нидерландского посольства в Москву (1675–1676). Горячая же похмелка делается на крутом бараньем бульоне, в который добавляется лук, соленые огурцы, морковь, лимонный сок и пара ложек тертого хрена. Столь же эффективным оказывалась и «студень говяжья, разведенная квасом с приправою тертого хрена

и сметаны». Эта импровизированная похлебка сочетала в себе и целебные свойства кваса, и пользу от застывшего крепкого бульона. А хрен, соленые огурцы и редька делали эффект еще более ощутимым.

Были эти супы и горячие, и холодные. Для приготовления нам понадобится баранина. После праздников небольшой кусочек на ребрышках вполне мог заваляться в хозяйстве.

Похмелка по рецепту XVII века

Кусок сваренной и остывшей мякоти баранины нарезать ломтиками и выложить в тарелки.

Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, а соленые огурцы — соломкой и добавить к мясу. Посыпать черным молотым перцем.

Отдельно смешать поллитра огуречного рассола с половиной столовой ложки яблочного уксуса и разлить по тарелкам. Суп получается быстрый и «лекарственный».

Горячая похмелка по рецепту XIX века

Положить в холодную воду баранину на кости. Довести до кипения, варить 10 минут. Вылить первый бульон, а мясо переложить в кастрюлю с водой. Когда вода закипит, добавить луковицу в шелухе и лавровый лист. А через 20 минут их удалить. Заправить бульон нарезанными солеными огурцами и морковью.

Когда морковь сварится, добавить нарезанный укроп, щавель и чеснок. Посолить и поперчить. Варить несколько минут. В конце выжать сок половины лимона. Добавить в кастрюлю две столовые ложки тертого хрена, а при подаче немного зеленого лука.

И наконец, вершина русской «алкогольной кухни» — солянка. Она известна и в виде жареной на сковороде кислой капусты с мясом, но с конца XVIII века солянка превратилась в терпкий наваристый суп. Появились ее затейливые версии — с осетриной, каперсами, лимоном, копченостями. Каждый трактирщик показывал в ней свой талант, привлекая клиентов немыслимыми вкусами и запахами. Об эволюции солянки-селянки мы поговорим в одной из следующих глав.

Здесь же нам важно отметить, что русская кухня издавна была приспособлена к такому нашему (чего уж греха таить) увлечению, как алкоголь. И хотя сами алкогольные предпочтения менялись у нас от века в век — от ставленых медов до

ректификованного спирта, — эта очень полезная особенность нашего стола всегда приходила на выручку страждущим. А что это, если не часть нашего образа жизни и национального характера?

Сбитень уже не вернуть?

Сбитень сегодня — абсолютная экзотика для большинства россиян. Думаем, что попытки восстановить его производство тщетны, это уже ушедшая натура.

Несомненно, сбитень — очень старое блюдо. Фактически это горячий напиток на травах, меде, пряностях. Он предшествовал чаю.

Сбитень можно считать русским глинтвейном. Зимой им согревались, и совершенно необязательно напиток должен был быть алкогольным (хотя бывал). По сути, это просто нагретый жидкий мед с добавлением сахара и разнообразных специй — например, корицы, гвоздики, имбиря, перца, мяты, кардамона.

Появление этого напитка, как ни странно, связано с развитием общественного питания и изменением образа жизни общества. В XV–XVI веках резко увеличилось городское население, развивалась промышленность, крестьяне уходили на отхожие промыслы. Всем, естественно, необходимо было утолять голод и жажду. Тогда и появлялись лавочки с пирожками, калачами, сбитнями. По улицам и летом и зимой ходили торговцы: в холодное время года они могли налить согревающий напиток, в жару — наоборот, прохладный.

О. Май. Раздача сбитня извозчикам на Дворцовой площади. 1876

И конечно, как согревающий напиток он использовался в армии и флоте. Указ Елизаветы Петровны от 1750 года «О варении для морских служителей пива, сбитня и квасов»[189] подтверждает это:

По именному Ея Императорского Величества Высочайшему указу, велено употреблять сбитень во флоте, и оного б тогда приготовить на половину компании, а на другую половину отпустить солодом на квас, токмо чтоб перцу и имбирю кладено было в сбитень умеренно, дабы и больным служителям возможно было пить, и какая отмена в питье сбитня с водою служителям явится, по окончании компании Ея Императорскому Величеству донесть.

Но почему мы говорим, что сбитень вряд ли вернется в наш массовый быт? Да потому, что этот напиток предполагает отсутствие конкуренции со стороны чая и традицию приготовления. Ничего этого не осталось. Сбитень стал

пережитком еще в царской России и к середине XIX века практически потерял свое значение для массового покупателя.

Любопытные соображения по этому поводу мы обнаружили в петербургской газете «Иллюстрация» за 1848 год:

Сбитня пили чрезвычайно много в народе, в казармах, на улице, во всех без изъятия домах. Так что огромное количество сбитня разносилось бесчисленным множеством людей ежедневно, не только в мелочную распродажу, но и по постоянной в дома поставке. Утреннее появление сбитенщиков было периодическим, необходимыми важным дневным событием, оттого что дома сбитня никто не варил. Признавали, что одни мастера умеют его делать, что необходим какой-то секрет и, главное, что сбитень тогда только может быть истинно хорош, когда кипит и уваривается в большом количестве.

Самый последний из сбитенщиков-работников (разносчиков) наживал от 350 до 400 и более рублей в зиму, до около половины этой суммы в лето. А их было 380–430 человек. Это важная статистическая цифра: до 250 000 рублей в одном Петербурге (не говоря о Москве и других городах) попадали в руки мужичков-разносчиков. Трудно ли было им уплатить подати, повинности, поправить семейный быть, помочь бедным товарищам? Но это получали одни разносчики, а им тогда предоставлялось от хозяев 20–25 % с проданного. Следовательно, по этому же счету в одном Петербурге продавалось сбитня на 960 000 рублей. Оцените Москву и все остальные города империи в потреблении сбитня хоть только в два с половиной раза против Петербурга, и вы получите цифру в 3 360 000 рублей. Все эти деньги шли из русских карманов в русские же, за наш родной медок.

К тому же, чаев раньше не пили — не говоря уже о народе, даже в мещанстве и купечестве, в служащих, дворянских и довольно чиновных и достаточных разрядах. Чай переходил постепенно и сначала очень медленно из высших классов в низшие. О всяком, начинавшем заменять сбитень чаем, говорили тогда в народе — «пошел в мошенники». Чай теперь вывел сбитень из моды: у извозчиков, носильщиков и в черном народе есть тоже моды, не погневайтесь. Вот почему вы редко встретите теперь сбитенщика. Сбитенщик, однако, не помер, он только сжался, уменьшился. Он сократился от количества 450 человек в городе до 45–50[190].

Менялись и сами вкусы населения. Например, сбитень с молоком. Сегодня эта идея, на первый взгляд, кажется странной. Но она как раз и показывает, насколько далеко «сбитневая культура» ушла от нас.

В этих баклагах обыкновенно сбитенщики разносят сбитень,

перевешивая их на ремне через плечо, и для предосторожности, чтобы сбитень не простыл, обертывая весь сосуд сукном и холстиною. Баклаги нередко разгораживаются на две части, из которых каждая имеет особый кран; в одну наливается сбитень, а в другую молоко[191].

Раньше это сочетание было вполне естественным. Собственно, вывод об этом можно сделать хотя бы на основании того факта, что часто баклага сбитенщика была разделена на две емкости — со сбитнем и с молоком[192].

Не думаем, что идея выпить теплого молока в мороз была такой уж популярной у наших соотечественников. Впрочем, здесь еще нет четкого указания на то, что напитки смешивались. Однако «Исторический вестник» за 1882 год более детален:

Он пил горячий сбитень из фаянсовой кружки неторопливо, как человек уверенный, что за ним не гонятся, что никакое дело за ним не стоит, начальства над ним нет, а надо всеми во дворе он сам начальник. Сбитень — кипяченое молоко с медом, гвоздикою…[193]

А вот и пассаж из воспоминаний выпускников Орловского кадетского корпуса: «Питание наше состояло из кружки сбитня с молоком. Сбитень с молоком составлял приятный напиток»[194].

Употреблять сбитень с молоком в учебных и врачебных заведениях было особенно популярным. Напиток полезен, бодрит и восстанавливает силы. Часто на улицах предлагали именно такой вариант:

— Блины с пылу! Блины с жару!

— Сбитень горяч! С молочком, с перечком угощу! Господа нагольные купцы, поддержите коммерцию! — выкрикивает сбитенщик[195].

Городской застольный быт

В любой стране столица обычно резко отличается по своему быту от остальных городов. «Москва — это не Россия», — говорят сейчас. Впрочем, и в бытность Санкт-Петербурга русской столицей его привычки тоже отличались. С другой стороны, разве не столичные жители умеют тонко совместить и традиции, и новизну?

В Петербурге едят хорошо и много. Между полудня и двух часов завтракают холодными закусками с рюмкою водки или вина[196].

Александр Павлович Башуцкий (1803–1876) весьма неплохо знал петербургскую жизнь начала XIX века. Он состоял адъютантом и при двух петербургских генерал-губернаторах —

Павле Голенищеве-Кутузове (1772–1843) и Петре Эссене (1772–1844). В 1831 году был произведен в капитаны, вскоре оставил военную службу и поступил в министерство внутренних дел; впоследствии был помощником статс-секретаря Государственного совета, действительным статским советником и камергером. Находясь на военной службе, Башуцкий вел светский, рассеянный образ жизни, участвовал в домашних спектаклях разных высокопоставленных лиц, а иногда в антрактах между действиями, одевшись индейским фокусником, в полумаске, потешал публику разного рода фокусами, в которых он был большой искусник. Башуцкий также слыл очень хорошим рассказчиком анекдотов из придворной жизни. Как сообщал князь Николай Сергеевич Голицын, Башуцкий любил вместе с товарищами облачиться во фризовые шинели и отправиться в своего рода этнографические экспедиции для изучения простонародных нравов — в кабаки на окраинах города. Усевшись в уголке и потребовав для вида водки или пива, они наблюдали, а потом записывали происходившие там сцены.

Возможно, так и родились многие страницы его «Панорамы Санкт-Петербурга» — вышедшего в 1834 году трехтомного издания, содержащего множество исторических и бытовых сведений о тогдашней столице.

Распоряжения по части ежедневного стола носят характер совершенно особенный. В общей массе отдельных пиров, с нарочитою роскошью устраиваемых, весьма немного. Зато в каждом доме ежедневный обед приготовляется не для одних только хозяев. Два, три и более посторонних посетителя всегда найдут у знакомых своих накрытые для них приборы. А заехавший в дом перед обедом, будет непременно прошен остаться откушать… Обед есть для русских всех сословий вообще, а в Петербурге для разряда, о котором мы говорим в особенности, время приятных бесед, непринужденных разговоров, не чинного обхождения и откровенных сношений по делам общественной или частной жизни. Человек, необходимо занятый все утро службою, желает иногда посвятить вечер кабинетной работе или свету, но за столом своим любит видеть друзей своих или знакомых[197].

Каков был распорядок в той столице? Поутру обычно пили чай, кофе, к которому подавали что-нибудь хлебное — выпечку или сухое пирожное. Между полуднем и двумя часами завтракали холодными закусками с рюмкой водки или вина. Обедали в домах, где придерживались старинного духа, в три часа или несколько позже. В Петербурге было множество служащих, а рабочий график в «присутственных заведениях» предполагал обед

для служащих не ранее четырех часов. Купцы обедали после биржевых съездов, которые могли продолжаться до пяти часов. Некоторые из русских купцов обедали прежде биржи. Публика победнее и попроще обедала между полуднем и двумя часами. Типичный обед в обеспеченном мещанском доме состоял из пяти-шести блюд. При этом петербургская кухня уже тогда была космополитичной. За столом можно было одновременно встретить ботвинью, кулебяку, гречневую кашу, французские соусы, страсбургские пироги, пудинг, капусту, трюфели, «пилав» (или «плав» — именно так, скажем, именуется плов в книге известного гастронома тех лет Герасима Степанова — «плав с пулярдою»), ростбиф, кисель. Публику совершенно не смущало соседство мороженого и кваса. И все это под аккомпанемент бургундских, рейнских вин или шампанского. Овощи ели почти круглый год. Богатые хозяева готовы были платить зимой за десяток огурцов, блюдо спаржи или тарелку редиски больше, чем стоил весь остальной обед.

Чай купца Петра Соловьева (реклама нач. XIX в.).

Русское купечество только в современном восприятии — пример разгула и щедрости. На самом деле большей частью народ этот был себе на уме и деньгами не сорил. Столичное купечество в начале XIX века и вовсе демонстрировало удивительную смесь современной образованности и патриархальной косности. Его традициям журнал «Современник» даже посвятил целый физиологический очерк в 1847 году:

В обыкновенной жизни купцы мало чем отличаются от прочих

петербургских жителей среднего класса. Встают кто раньше, кто позже, смотря по надобности и привычке. Пьют чай или кофе, как и все прочие люди, не по двадцати чашек. Обедают кто во втором часу, кто в четвертом. Проводят свободное время как кому случится. В отношении хлебосольства петербургское купечество мало чем отличается от прочего купечества русского, хотя нельзя не признаться, что в Петербурге есть избы, которые больше «красны углами, чем пирогами»[198].

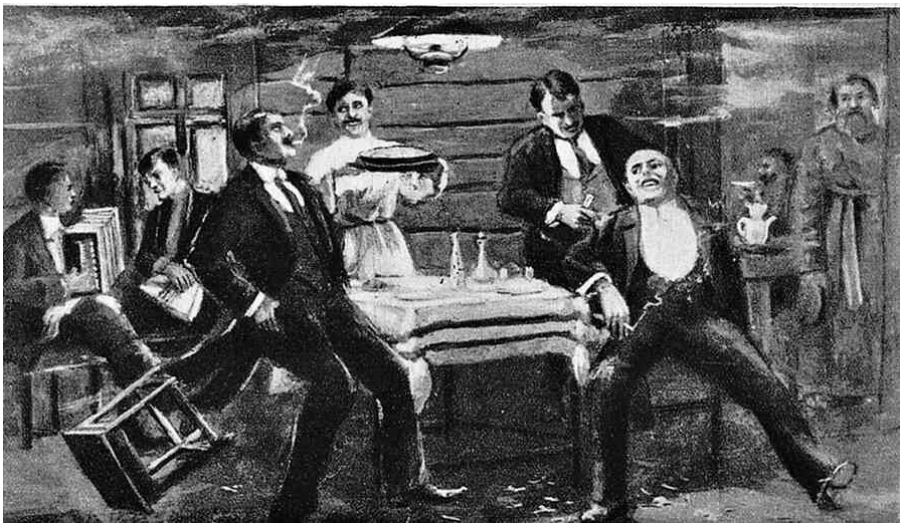
В Петербурге в купеческой среде было не принято приходить обедать «без зову». Принимать гостей в назначенные дни по вечерам также было не в обычае. Если ужин, то богатый, с шампанским. Но не дай бог — на немецкий лад, с одними бутербродами. Найти же середину оказывалось для многих мудреным делом.

Купеческая кухня Петербурга «среднего разряда» справедливо вызывала тогда нарекания современников. Большие званые обеды были чрезвычайно редки. Обычное же застолье было исключительно с шампанским. Этот напиток имел в купеческой среде важное значение: было бы только шампанского побольше, а прочее неважно.

Нередки были и случаи, когда радушный хозяин предлагал бокалов десять хорошего шампанского (не всегда надлежащей температуры), а мадера, например, которой нужно всего рюмку, оказывалась весьма посредственного достоинства. Случалось и так, что шампанского много, но в ущерб качеству.

Стол, отмечали современники, бывал чаще хорош, чем дурен, но кушанья вечно одни и те же. Кое-кто для большого приема выписывал повара или «стряпуху». В течение недели те могли занимать кухню, заготавливая угощения для публики. Некоторые особо популярные «стряпухи» требовали, чтобы за ними присылали экипаж.

Если гости собирались вечером, то между чаем и ужином подавался горячий шоколад. В иных домах при прощании гости обязаны были выпить по рюмочке (разумеется, шампанского) на посошок.



А. Мартынов. В петровской чайной после «Яра». 1914

«Современник» резюмировал:

Все это относится, конечно, не до купцов первого разряда: обеды и вечера купеческой аристократии не заключают в себе ничего оригинального и отличаются разве что роскошью. Нельзя не упомянуть и еще об одном обычае купечества, делающем честь русского гостеприимству. Лакеям и кучерам, приехавшим с гостями, всегда дается чай, а иногда бывает для них обед[199].

Впрочем, старая столица — Москва — могла показать пример настоящего гулянья.

«Купание русалок в шампанском», «танцы одалисок на столах среди посуды» — что может быть интереснее? А ведь московские и питерские рестораны могли похвастаться и не такими аттракционами. Как вам, например, «живые римские качели», когда разгоряченные застольем завсегдатаи раскачивали обнаженную девицу на руках, частенько роняя ее на пол? Ясно, что такого рода развлечения были невозможны в элитных ресторанах на Невском, но были довольно обыденными для заведений первого, а чаще — второго разряда, позволявших себе ради денег опускаться ниже обыденного уровня. Возможно, поэтому уже с середины XIX века среди простого люда рестораны считались рассадниками разврата и безрассудного пьянства.

Впрочем, нужно отдать должное старым порядкам. Даже в лучшие времена буйные загулы фабрикантов, заводчиков, богатых купцов, ростовщиков, банкиров и наследников крупных состояний были нечастыми. В ресторан приезжала и интеллигентная публика — вспомним встречу Константина Станиславского и Владимира Немировича-Данченко в

«Славянском базаре», предшествовавшую открытию легендарного Художественного театра и длившуюся практически сутки.

Во времена «гуляний» посетители, искавшие новых развлечений и ресторанной экзотики, могли потребовать особое блюдо, в обыденное меню не включенное. Группа официантов во главе с распорядителем вносила в залу специально имевшийся для подобных целей поднос, на котором среди цветов, буфетной зелени и гарнира возлежала обнаженная девица. «Леда» или «Венера» вызывала у присутствующих неистовый восторг. В ее честь пили шампанское, поливая им девицу и обильно посыпая ее кредитными билетами. Закусывали, естественно, поданным гарниром.

«Культурный досуг» продолжался около двух часов и стоил посетителям огромных по тем временам денег. Известный нижегородский метрдотель Ревальд вспоминал это так: «Барышне — пятьсот и сколько побросают. Мне — пятьсот «на фрак и за уговор». Официантам — сто и три тысячи хозяину. С кого как не с них заработать!»[200]

Не менее «загульными» традициями отличался и московский ресторан «Эрмитаж». После смерти его основателя Люсьена Оливье в 1883 году заведение перешло в управление «Товарищества Оливье». Владимир Гиляровский вспоминал:

Первым делом они перестроили его еще роскошнее. <…> «Эрмитаж» стал давать огромные барыши — пьянство и разгул пошли вовсю. <…> Зернистая икра подавалась в серебряных ведрах, аршинных стерлядей на уху приносили прямо в кабинеты, где их и закалывали. <…> Из кабинетов особенно славился красный, в котором московские прожигатели жизни ученую свинью у клоуна Танти съели[201].

Было у богатой и не отягощенной условностями публики немало ресторанных развлечений. Но одно из любимых — так называемый «аквариум». Вы удивитесь, но все действо строилось вокруг… рояля. В апогее загула в середину залы выкатывался рояль, с которого сдирали крышку. Купцы выливали в рояль несколько дюжин шампанского и запускали соленые кильки и сардинки. Причем во время этой процедуры тапер должен был играть бравурный марш. Смысл такого сумасбродства совершенно неясен, но повторялось оно много лет.

Московское купечество умеет работать и богатеть, — писал журнал «Огонек» в 1914 году. — Но и пожить любит во всю, не жалея денег. Широкие натуры не перевелись в белокаменной! «Яр» и «Стрельна» закрываются в 5 часов утра. Домой — рано. А размах требует веселья и чего-нибудь оригинального. И вот после изысканного ужина с блестящей сервировкой и в роскошной

обстановке компания едет «гулять» в один из трактиров-чайных в Петровском парке и Всехсвятском.

В грязных от керосиновой копоти бревенчатых стенах с «запашком» от извозчичьих армяков и конского пота заберется компания в «дворянское отделение». На столе после тонкого ужина с шампанским — бутылка водки и яичница в 20 яиц.

«Вали сначала, ребята», — говорит купец, любитель выпить, — и пошла писать губерния… Под аккомпанемент балалайки и гармонии, кто пляшет, кто припевает «Барыню». Водка выпита, яичница съедена — пора и лавку открывать, уже 8 часов. Компания покидает чайную, — это последнюю ступень веселья и гульбы.

За последние три года открылся рядом со «Стрельной» трактир-ресторан 3-го разряда — просто деревянная избушка — «Жан». Более требовательная публика после 5 часов утра из «Яра», «Стрельны» и «Максима» перекочевывает к «Жану». Там сравнительно чисто, комнаты большие, мебель с претензией на изящество, но стены все-таки бревенчатые и потолок деревянный. Лакеи, однако, во фраках: здесь пьют «Монополь» и другие марки шампанского. Можно и снова поужинать. Посетители приезжают с шансонетками. Препровождение времени у «Жана», как выражаются служащие, — «европейское». Танцуют танго. «Жан» пользуется большой популярностью у москвичей. А открывается в… 5 часов утра[202].

Будни русской усадьбы

Что влечет нас на дачу? Отдых от городской суеты, свежий воздух. Но не менее того — и привычный дачный образ жизни, связанный с нашей кухней. Именно долгие обеды и ужины на природе стали и для нас любимейшим времяпровождением.

В России увлечение дачами возникло еще в XIX веке. Собственно, именно тогда — после отмены крепостного права в 1861 году и постепенного исчезновения массовых помещичьих хозяйств — становится актуальным такое явление, как «дача». Конечно, термин этот существовал и раньше — это производное от глагола «давать». Более 150 лет дачи-усадьбы оставались привилегией аристократии, которой царь даровал за заслуги эти имения.

Раньше теплицы и оранжереи с экзотическими растениями были неотъемлемой частью дворянской усадьбы. Многие их владельцы держали парники, в которых выращивались свежая зелень, огурцы, а также экзотические овощи, чтобы удивлять соседей. Причем работать в них не считали зазорным для себя и

хозяева усадеб. Теплицы, как правило, сколачивали из дерева, а для выращивания рассады строили каменные погреба.

Для многих дворян овощеводство было серьезным увлечением, а порой вовсе одной из немногих радостей в жизни — как, например, у сосланных в Сибирь декабристов.

Декабрист Владимир Раевский первым в Иркутской губернии начал выращивать бахчевые культуры. В письме к другу он сообщал, что снимает «средним числом ежегодно более 150 отличных арбузов, дынь до 100 шт.»[203]. А княгиня Мария Волконская одной из первых в Восточной Сибири стала сажать картофель, карликовые бобы, томаты, маис, сельдерей, шпинат, портулак, эстрагон. Дынь же у нее было четыре вида — «дубровка, настоящая, канталупа и персидская». Причем еще во дворе Читинского острога Мария Николаевна вместе с мужем устроила маленькую оранжерею и учила подруг «разводить огород».

Огурцы княгиня сеяла, причем собственноручно, на высокие навозные грядки во дворе за конюшнями. От заморозков, которые случались даже в июле, укрывала посевы «войлоком и коврами». «У меня, — писала она свекрови осенью 1829 года, — есть цветная капуста, артишоки, прекрасные дыни и арбузы и запас хороших овощей на всю зиму»[204]. По записям, только соленых огурцов Мария Николаевна заготавливала до 50 бочек.

На смену дворянским усадьбам пришли более демократические дома, которые снимали или строили для себя обычные люди — врачи, учителя, купцы. «Новая дача» — так и называется один из рассказов А. П. Чехова:

Купили двадцать десятин земли, и на высоком берегу, на полянке, где раньше бродили обручановские коровы, построили красивый двухэтажный дом с террасой, с балконами, с башней и со шпилем… потом всю зиму сажали большие деревья, и, когда наступила весна и всё зазеленело кругом, в новой усадьбе были уже аллеи, садовник и двое рабочих в белых фартуках копались около дома[205].

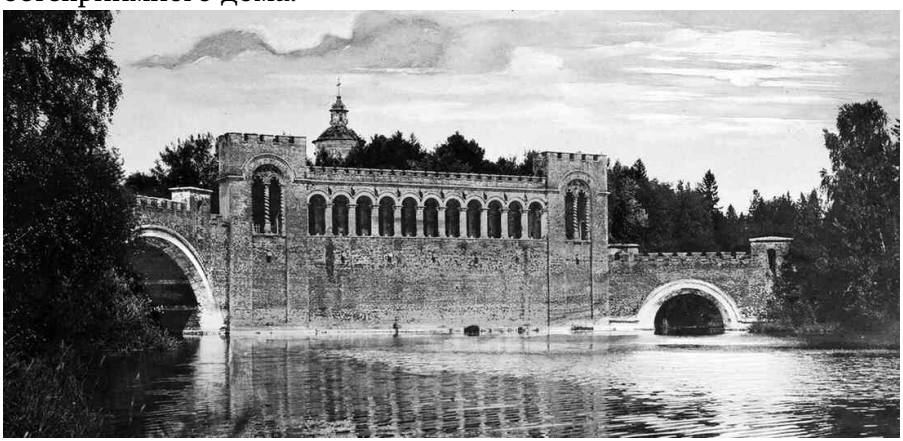
В конце XIX века дачу могли себе позволить люди различного достатка. Чаще всего речь шла уже не о собственном, а о съемном загородном доме, куда выезжали из города на лето представители «третьего сословия» — мелкие чиновники, служащие.

Дачная культура — совершенно особый пласт российской дореволюционной общественной жизни. Вечера за столом с друзьями и соседями превращались в целые ритуалы. Очень важным было правильное питание, основанное на местных, выращиваемых прямо на даче или в окрестных хозяйствах продуктах. Чухонская молочница, оставлявшая молоко, масло или сметану на пороге дачи, — непременный элемент

воспоминаний многих русских интеллигентов начала XX века.

По существу, дача отпочковалась от усадьбы, но к концу XIX века многие усадьбы потеряли свой «дворянский» характер. Впрочем, процесс этот был не одномоментным. И чеховское Мелихово — ярчайший тому пример. Раскидистые яблочные сады и при новом владельце украшали старую помещичью усадьбу, а опыты Антона Павловича по выращиванию совсем не простонародных артишоков не пропали даром. И сегодня эти экзотические «шишки» каждое лето созревают около дома.

Чего только не выращивали тогда в этих усадьбах-дачах! Иван Федорович Тютчев, младший сын великого поэта, культивировал в подмосковном Муранове даже ананасы. Щи с квашеными ананасами были традиционным угощением этого гостеприимного дома.



Марфино. Вид на пруд, мост и церковь Рождества Богородицы. 1900

Кухня была одним из главных достоинств дачной жизни. Ведь тут все почти готово. Овощи и фрукты — на огороде. Молодая зелень прибавляет в росте на глазах. Утром наловить лещей — вот и ботвинья на обед. А к вечеру можно испечь ароматные пироги с собранными вчера грибами. Дачная простота, отказ от излишеств — это еще и следование толстовскому лозунгу «опрощения», ставшему так популярным среди образованного сословия на рубеже веков.

Жареный бык и гурьевская каша

Марфино — одна из подмосковных жемчужин. Удивительным образом советская история позволила сохранить память о ее дворянско-аристократическом прошлом. Все просто: без санатория министерства обороны, разместившегося здесь еще с

1930-х годов, вряд ли уцелела бы вся эта красота. Склады, коровники, общежития — в лучшем случае такая судьба ждала бы это удивительное место. Но все сложилось по-другому.

Первое упоминание о Марфине относится к 1585 году. Тогда думский дьяк, начальник посольского приказа Василий Щелкалов получил это имение за примерную службу. Впрочем, называлось это место тогда Щибрино. В первой половине XVII века вотчиной владели Головины, а с 1650 года — думский дьяк Семен Иванович Заборский. В 1698-м Щибрино приобрел Борис Алексеевич Голицын, наставник юного царя Петра. Он-то и назвал его в честь своей жены Марфы — Марфино. Лишь маленькая Рождественская церковь, построенная в 1707 году крепостным архитектором Василием Белозёровым, сохранилась от голицынских времен.

Уже с 1728 года Марфино переходит к представителям старинного русского рода Салтыковых. Именно в это время произошел расцвет поместья. Московский генерал-губернатор Петр Семенович Салтыков начал здесь в 1740-х годах большое строительство. Круглый двухъярусный павильон Миловида, беседка-полуротонда и два корпуса псарен сохранились до наших дней. Но гастрономических воспоминаний намного больше.

Во времена Салтыкова обитатели усадьбы вели бурную жизнь. Охоты чередовались с балами, обедами, гуляньями в парке. Гостей иногда собиралось до нескольких сот человек. В торжественные дни, когда барин с гостями возвращался из церкви, по дороге к дому располагались певчие и музыканты и приветствовали шествие кантатой; палили пушки; после завтрака 60 псарей собирали охоту, на дворе появлялось несколько сотен оседланных лошадей для гостей, и начиналась «потеха в отъезжем поле». По возвращении охотников домой — «приветствия признательных крестьян оглашают воздух; бочки вина выкатываются для крестьян, — все пируют, — для них разливное море. Вдруг, при конце обеда, с балкона на веревках спускают к ним жареного быка, начиненного живыми птицами; крестьяне, разорвав его на части, дивятся живой начинке его; в это самое время с балкона сыплются медные деньги»[206].

Граф Д. А. Гурьев, министр финансов и изобретатель гурьевской каши

Но, конечно, одним из самых «кулинарных» и вместе с тем высокопоставленных гостей усадьбы был граф Дмитрий Александрович Гурьев. С 1785 года он был женат на графине Прасковье Николаевне Салтыковой (1764–1830), внучатой племяннице владельца усадьбы П. С. Салтыкова (генерал-фельдмаршала и московского генерал-губернатора), скончавшегося в 1772 году. В свое время женитьба на графине

Салтыковой ввела его в круг аристократии, и в 1802 году Гурьев был назначен товарищем (заместителем) министра финансов, а с 1810-го — министром:

Министром финансов был назначен человек минувшей эпохи, граф Алексей Иванович Васильев, по сущей необходимости, потому что тогда никто не мог лучше его занять это место. Товарищ его, Дмитрий Александрович Гурьев, искательный, ловкий, разбогатевший через дружество с графом Скавронским и втершийся в аристократию женитьбою с графинею Салтыковой, был довольно образован, но преимущественно славился сведениями и изобретательностью по гастрономической части, так что даже, кажется, была каша, носившая его имя[207].

Эти слова, принадлежащие историку середины XIX века, показывают, что прославился граф Гурьев по части кулинарной не менее, чем по государственной. Так, русский мемуарист Филипп Вигель отмечал, что тот

недаром путешествовал за границей: он там усовершенствовал себя по части гастрономической. У него в этом роде был действительно гений изобретательный, и, кажется, есть паштеты, есть котлеты, которые носят его имя. Он давал обеды знатным новым родным своим, и только им одним; дом его стал почитаться одним из лучших, и сам он попал в число первых патрициев Петрополя[208].

Гурьевскую кашу изобрел именно Дмитрий Александрович. По своей яркости и насыщенности вкуса ей, пожалуй, нет равных. «Это перл всех возможных каш, это каприз современного Лукулла…»[209] — восторженно писал о ней обозреватель московской кулинарной жизни в середине XIX века.

Приведенная выше цитата из «Вестника Европы» позволяет более точно датировать появление этой каши. В статье речь идет о времени, когда Гурьев занимал пост заместителя (тогда эта должность называлась «товарищ») министра финансов. А это период с 1802 по 1807 год. Как видим, уже тогда поварское изобретение Гурьева было весьма известно. А значит, время создания этой каши — не 1820-е годы, как принято считать, а начало XIX века. Так что распространенная версия о том, что придумана она была в честь победы над Наполеоном и изобретена Захаром Кузьминым, крепостным поваром отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Юрасовского, у которого гостил Гурьев, выглядит неубедительно. Единственное подтверждение этой легенды — заметка князя Алексея Львовича Голицына в журнале «Исторический вестник» под названием «Историческая справка о Гурьевской каше»[210]. Автор приводит текст купчей:

Лета тысяща восемьсот двадесят во второе марта в 4 день отставной майор Оренбургского драгунского полка Петр Денисович Юрасовский продал я действительному тайному советнику и кавалеру графу Дмитрию Александровичу Гурьеву принадлежащую мне, доставшуюся по наследству от матери моей Татьяны Григорьевны Юрасовой, крепостную крестьянскую семью из деревни Сурьянино: Захара Кузмина сына Аксенова 53 лет с женою.

Голицын сообщает, что Гурьев упросил Юрасовского продать повара. Автор делает вывод, что «вслед этой купчей… загремела слава Гурьевской каши, изобретателем которой является крепостной человек Кузьмич». На самом деле ни в заметке, ни в цитируемых словах очевидцев никакого указания на то, что это была за «превкусная кашица», нет. Поэтому мы придерживаемся более разумной, на наш взгляд, версии: знаменитая каша все-таки была уже давно известна к этому времени. Что совершенно не умаляет кулинарных талантов крепостного повара, так пленивших графа.

Гурьевская каша — несомненное достижение русской кухни, поистине раблезианское: тут и сахар, и топленые сливки, и запеченные сухофрукты. Однако канонического рецепта гурьевской каши нет. Похоже, что само блюдо стало символом неумеренности в еде, который каждый из поваров понимал по-своему. Вот рецепт Екатерины Авдеевой:

Гурьевская каша (по-домашнему)

Один фунт грецких или простых орехов и 10–12 штук горького миндалю обварить кипятком, очистить от кожицы и мелко истолочь, подливая воды, в то же время 5 стаканов сливок влить в большую плошку, поставить перед угольями, снимать и складывать на тарелку образующиеся румяные пенки. Когда уже их довольно наберется, всыпать в оставшиеся сливки 1½ стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, в горячую всыпать истолченные орехи, сахар, ваниль и размешать, сделать на блюде рант из теста, положить ряд каши, ряд пенок, опять ряд каши, посыпать сверху сахаром и сухарями и вставить ненадолго в печь. Подавая, убрать вареньем. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньем.

Что же касается усадьбы Марфино, то ее золотой век был ярок, но не долог. После смерти в 1805 году генерал-фельдмаршала Ивана Петровича Салтыкова она начала приходить в запустение. Отечественная война 1812 года не обошла поместье

стороной — французы разграбили и подожгли главный дом. А после гибели последнего графа Салтыкова, в 1813 году, Марфино перешло к его сестре Анне Орловой. Она жила за границей и управлять усадьбой не могла, решив уступить Марфино своему свёкру Владимиру Орлову.

Надо отдать должное Владимиру Григорьевичу — он много сделал для восстановления парка, строений. Открыл столярную мастерскую, небольшой кирпичный завод и кузницу. Но в 1831 году граф скончался, и строительство дворца так и не было завершено. Марфино же перешло к дочери графа Орлова — Софье Владимировне Паниной, которая продолжила начинания своего отца. При ней произошла перестройка господского дома и парковых сооружений. С архитектором Михаилом Быковским (учеником Доменико Жилярди) дворец приобрел псевдоготический стиль. Последующие владельцы (Панины) старались не нарушать сложившуюся «средневековую» атмосферу замка. Собственно, таким мы видим его и сейчас, спустя 200 лет.

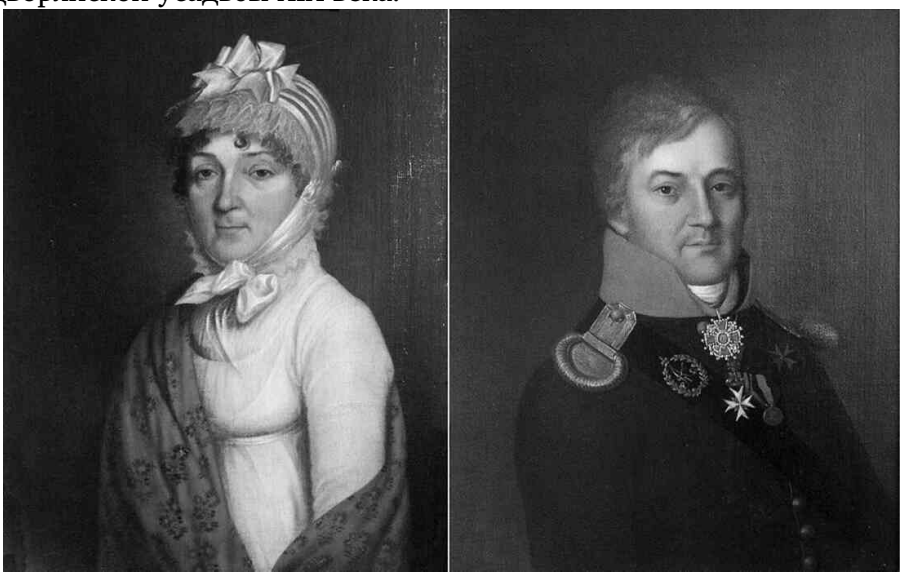
Все эти вещи — подлинные свидетели эпохи. Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“»

После Октябрьской революции 15 апреля 1918 года усадьба была национализирована. Более 15 тысяч книг, сотни ящиков с предметами быта, ценностями, картинами были вывезены оттуда в последующие два года в Исторический музей и бывшее здание Английского клуба (ставшее позже Музеем революции). И все-

таки судьба ее сложилась не так грустно, как могла.

В прошлое за квашеными ананасами

Музейный комплекс Мураново сегодня объединяет несколько построек: главный усадебный дом, флигель и кухню, гладильную, кучерскую, ледник, домовую церковь Спаса Нерукотворного. Побывав там, можно погрузиться в атмосферу жизни русской дворянской усадьбы XIX века.



Неизвестный художник. Екатерина Петровна и Лев Николаевич Энгельгардт (1810-е). Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“»

Конечно, русская кулинария XIX века не сводилась лишь к кухне аристократической. Так какой же она была в этой усадьбе?

Никакого домостроя там, конечно, не было, но влияние старины чувствовалось. В Мураново заметнее всего было влияние Петровской эпохи и казанской кухни. Дело в том, что эту усадьбу в 1816 году купила Екатерина Петровна Энгельгардт, урожденная Татищева, дочь знаменитого московского богача, известного просветителя Петра Алексеевича Татищева, сам он был родом из Казани, ему принадлежали имения Каймары и Шушары. У них было свое тепличное хозяйство, в котором на продажу выставлялся урожай 168 плодовых деревьев: 26 абрикосовых, 27 апельсиновых, 68 «всякого рода груш, вишен и бергамотовых деревьев».

В казанских архивах хранится приказ из Москвы в Каймары: генерал-майор Лев Николаевич Энгельгардт сам расписывал

меню обеда и ужина. В расходных книгах все указано до мелочей: «Приезжал опять этот бестолковый сосед, разбил худое синее блюдо». Четко расписано количество продуктов, которые выданы на этот обед.

Повар в семье ценился как один из самых важных специалистов. Есть весьма показательный документ, хранящийся в Брянском государственном архиве. Дед Ивана Федоровича Тютчева (владельца Муранова с 1870-х годов) судился с помещиком, который увел у него повара. Суд постановил повара не отдавать, но заплатить за него триста целковых компенсации. Столь высокая оценка объяснялась просто: поварскому искусству нигде тогда массово не учили, в знании рецептов и приемов, приобретенных за всю жизнь, и состояла «капитализация» профессионального кулинара.

Кухня Муранова интересна не только упоминаниями о ней в мемуарах современников, но и своим технологическим уровнем. Сама усадьба была среднего достатка, в таких поместьях переход от русской печи к плите произошел уже после 1861 года. На плите — как явно доставшиеся по наследству закопченные сковороды для блинов, так и относительно новая (по тем временам) медная посуда. Соседний буфет и вовсе хранит загадочные для современного человека предметы. Слово «рюмочная передача» ныне вышло из употребления. А еще 150 лет назад именно в такой посуде приносили на стол рюмки. По краю есть вырезанные углубления, с их помощью фиксировались ножки рюмок, чтобы они не катались по дну и не бились при переносе (см. ил. 7 цветной вкладки).

Изящная застольная посуда говорит о внимании хозяев к этикету. От трех до девяти человек — именно столько было принято сажать гостей за стол. Это действительно очень характерно для обеденного этикета того периода. Существовало негласное правило: не приглашать более двенадцати человек, но и не готовить менее чем на шестерых. Иначе вы поставите повара в затруднительное положение: многие блюда невозможно приготовить на 2 порции.

Уже с 1860-х годов русская печь постепенно уходит с обеспеченных кухонь. Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“»

Блюда — тоже новые. Запеченные почки, селедка с картофелем пользуются у хозяев усадьбы большим спросом. Любили они и форшмак из килек с зеленым яблоком. Но самый главный специалитет Мураново — щи с квашеными ананасами.

***

Мураново часто называют «домом двух поэтов» — благодаря сохранившимся в его стенах мемориальным комплексам, посвященным Евгению Абрамовичу Баратынскому и Федору Ивановичу Тютчеву. После революции 1917 года внук поэта Николай Иванович Тютчев приложил массу усилий для создания здесь музея имени своего деда — Федора Тютчева. Помимо картин, мемориальных документов и книг здесь бережно хранятся когда-то привычные, а сегодня чрезвычайно редко встречающиеся предметы усадебного быта. Часть этих предметов и легла в основу уникальной мурановской экспозиции — «Усадебная кухня».

Старинная вафельница с гербами (1808). Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“»

Кастрюли и сковороды, ступы и крынки размером от мала до велика демонстрируют многообразие кухонной утвари XIX — начала XX века. Среди этих предметов встречаются вещи, назначение которых не сразу определит глаз современного посетителя. Таковы, например, чугунная вафельница с клеймом тульского завода 1808 года, формы для кексов, мороженицы.

Здесь можно увидеть спиртовки для подогревания пищи, деревянные пасочницы, тазы и тазики для варенья, старые кофемолки, овощерезки и другие редкие предметы XIX века, использовавшиеся в кулинарной сфере.

Еще одна небольшая комната в этой экспозиции — буфетная. В конце XIX столетия в буфетной блюда готовились к подаче на стол и приобретали эстетически законченный вид. Здесь можно увидеть сервировочный столик с чайной посудой, кофемолки и кофеварки, щипцы для колки сахара, супницу, соусницы, а также всевозможные коробочки и баночки с печеньем, монпансье и чаем.

Музей не был бы музеем без старинных экспонатов. Поварские книги конца XVIII — начала XIX века — вот и ответ на вопрос, откуда хозяева усадьбы черпали свои гастрономические знания. Ведь кухня Мураново всегда была удивительным сочетанием патриархальной традиции с современными (тому веку) веяниями изящной кулинарии: «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (1795), «Новая полная поваренная книга» (1808) с собственным автографом

Аксакова, «Новейшая, подробнейшая, со всякою точностию обработанная поваренная книга» (1818). Все это богатство и сегодня в сохранности в фондах и запасниках музея.

А что же квашеные ананасы? Они тоже незримый экспонат музея. Сегодня их даже изредка готовят для посетителей. Ананасы во времена Энгельгардта и Тютчева выращивали в теплицах и квасили вполне привычным тогда методом — так же, как и капусту. Рубили сечкой в корыте на мелкие куски, складывали в бочонок, пересыпая ржаной мукой. Вряд ли мурановские ананасы были очень уж сладкими, но в любом случае квашение убирало из них излишнюю сладость и делало мягче. Помимо ананасов для щей нужны, конечно, мясной бульон, квашеная капуста, зелень, лавровый лист, соль и перец. Капусту нужно 30 минут проварить в бульоне. Добавить ананасы, зелень и специи. И варить еще 10 минут. Результат получается неожиданным: вкус обычных щей приобретает богатый кисло-сладкий оттенок.

Артишоки. Музей-заповедник А. П. Чехова «Мелихово»

В Подмосковье за артишоками

В русской литературе есть авторы, любовно описывающие кулинарные пристрастия своего времени. А вот Антон Павлович

Чехов в этом отношении — фигура более сдержанная. Но тем удивительнее для него было превратиться в «помещика» после покупки подмосковной усадьбы Мелихово.

В феврале 1892 года после поездки на Сахалин здоровье уже не позволяло Чехову без оглядки наслаждаться столичной жизнью. Вот почему решение пробрести «домик в деревне» оказалось спасительным.

Волею судеб покупаю себе угол не в Малороссии, а в холодном Серпуховском уезде, в 70 верстах от Москвы. И покупаю, сударь, не 10–20 десятин, как хотел и мечтал, а 213. Хочу быть герцогом. За это удовольствие я буду платить процентов в год 490 р. Утешаюсь расчетом, что за квартиру и за дачу я платил гораздо дороже[211].

Так писал Чехов прозаику и драматургу Виктору Билибину 22 февраля 1892 года.

Конечно, усадьбой назвать это полуразвалившееся поместье тогда было трудно. Семь лет, которые прожил здесь Чехов, были посвящены обустройству и приведению в порядок дома и хозяйственных построек. Но это были одни из самых счастливых лет в его жизни. Именно здесь была написана «Чайка». Впрочем, не в самом доме с кабинетом, как можно было бы предположить, а в полюбившемся писателю деревянном флигеле, построенном в 1894 году по проекту Федора Шехтеля. За время «мелиховского сидения» Чехов написал 42 произведения.

Главный же дом — небольшое строение с трудом можно так назвать — был все-таки местом сбора друзей, знакомых, родственников. Именно в его гостиной проходили литературные беседы, обсуждение проектов строительства местной школы и работа больницы. Уютным это небольшое помещение делали предметы интерьера, посуда, бытовые мелочи, которые выставлены сегодня в экспозиции.

«Идешь в уютную столовую, видишь милые, приветливые лица. Сразу чувствуешь покой, — вспоминала современница Чехова Мария Дроздова. — В небольшой столовой с дешевыми обоями под дуб ждал нас горячий ужин. После дороги по холоду щи показались мне очень вкусными. Им предшествовало угощение шинкованной капустой с селедкой и грибами»[212].

У прежнего владельца имения, художника Сорохтина, кухня находилась в доме, но Антону Павловичу мешали ее запахи: «Отец накурил ладаном, я навонял скипидаром. Из кухни идут ароматы. Болит голова. Уединения нет»[213]. Рядом с домом размещалась людская, довольно-таки старая, туда и решили временно перенести кухню.

«Ужасно много хлопот. Чистим, моем, красим… Переносим

кухню из дома в людскую»[214], — писал А. П. Чехов 6 марта 1892 года А. С. Суворину.

В дневнике Павла Егоровича Чехова в 1893 году появилась запись: «Июль 14. Кухню разломали. Строят новую». А вскоре у чеховской прислуги — новоселье. «Июль 28. Перебрались в новую кухню»[215].

В одной половине кухни располагалась русская печь. Здесь готовили пищу, хранили кое-какие запасы. Хозяйничала на кухне кухарка, привезенная Чеховыми из Москвы, Мария Дормидонтовна Беленовская. Она очень долго жила в семье, была своим человеком в доме. Антон Павлович в письмах ласково называл ее Марьюшкой, бабушкой, старушкой. Свой век она доживала с Марией Павловной Чеховой уже в Ялте.

На полках, лавках и в шкафу — вся необходимая для приготовления пищи и хранения продуктов посуда: горшки, крынки для молока, кадочки-долбленки для хранения круп и муки. Эти предметы быта были собраны сотрудниками музея в Мелихове, окрестных деревнях. На столе почетное место занимает самовар — подарок Чехова плотнику Егорышеву, который строил Антону Павловичу флигель, где была написана «Чайка». Самовар в музей принесла его дочь в 1960-е годы.

Здесь, на мелиховской кухне, и готовились простые, но любимые Антоном Павловичем блюда. Возможно, в один из дней было повторено и такое «изящное» меню, упомянутое им до переезда в усадьбу:

Селянка из осетрины по-польски,

Супрем из пулярд с трюфелем

Жаркое фазаны

Редька

Вино Бессарабское Кристи, Губонинское, Cognac и Абрикотин[216]

В обычные же дни излюбленное блюдо — жареные караси. Их можно было ловить в пруду рядом с домом: «Из рыб безгласных самая лучшая — это жареный карась в сметане; только чтоб он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки»[217].

Мелихово славится сегодня не только музеем. Да, конечно, в нем множество литературно-исторических экспонатов. Да, традиционные стеклянные витрины и веревочки отделяют посетителей от артефактов ушедшей эпохи. Но есть одна вещь, которая позволяет окунуться в прошлое, может быть, даже лучше, чем экскурсия по комнатам старинного дома: чеховский сад. Огромные яблони склоняются своими ветками до земли. В урожайные годы работникам музея приходится даже подпирать

их палками, чтобы не сломались под тяжестью плодов. Узкие тропинки, клумбы, неяркая красота подмосковной природы — все это осталось неизменным с чеховских времен.

Время беспощадно. Главный дом усадьбы обрушился от ветхости в 1929 году, но был заботливо восстановлен до мельчайших деталей. Обстановка воссоздана по рассказам сестры писателя, Марии Павловны. Сейчас здесь все почти так же, как было во времена Чехова, даже цветы — «внуки чеховских пионов». Говорят, что, уезжая жить в Ялту, Антон Павлович взял с собой куст цветов из Мелихово. Когда-то в 1960-х годах основатель мелиховского музея-заповедника и его многолетний директор Юрий Авдеев привез сюда те же пионы с юга…

«За грош купили угол рая»

Усадьба Шахматово была приобретена дедом Александра Блока — Андреем Николаевичем Бекетовым, ученым-ботаником, профессором Санкт-Петербургского университета осенью 1874 года по совету Дмитрия Ивановича Менделеева.

Андрей Николаевич Бекетов (1825–1902) — основоположник русской ботанической школы, ректор Санкт-Петербургского университета с 1876 по 1883 годы, один из основателей Высших женских курсов, секретарь Вольного экономического общества. Он — автор более 80 научных работ и статей, в том числе популярной брошюры «Беседы о земле и тварях, на ней живущих».

Шахматово составляло когда-то часть большой дворянской вотчины, известной с середины XVIII века. Последними его владельцами были помещики Языковы. Это было небольшое (по тем временам) имение в 120 десятин (130 га) земли с хорошим домом, лесом и пахотной землей. Стоило тогда сравнительно недорого — 5 тысяч рублей серебром. «За грош купили угол рая / Неподалеку от Москвы», — напишет Блок в своей автобиографической поэме «Возмездие».

В Шахматове Блок задумал и написал более 300 произведений. Впервые маленького Сашу сюда привезли младенцем в шестимесячном возрасте в мае 1881 года. И с той поры на протяжении 36 лет из отпущенных судьбой 40 он каждое лето приезжал в Шахматово.

В последний раз Блок был здесь в июле 1916 года. Это был краткий приезд перед отправкой в действующую армию. Шла Первая мировая война, Блока мобилизовали.

Летом 1917 года между двумя революциями, потрясшими Россию, усадьба была оставлена хозяевами на произвол судьбы. Крестьяне разграбили главный дом, часть вещей вывезли местные

власти после национализации имения, бревенчатые постройки были разобраны и растащены.

В июле 1921 года усадьба сгорела дотла. Причина пожара неизвестна. На долгое время эти места были преданы забвению. К 100-летию Александра Блока, которое отмечалось в 1980 году, правительство приняло решение о создании в этих местах заповедной зоны — музея великого русского поэта и о восстановлении усадьбы. В 2001 году двери усадебного дома были открыты для посетителей.

Сам дом невелик, но здесь помещалась вся семья и гости.

Об убранстве комнаты дочь Андрея Николаевича — Мария Андреевна Бекетова — писала так:

…в голубой гостиной были обои с бледно-голубыми французскими лилиями на густом голубом фоне. Цвет этих обой, а по возможности и узор, мы сохраняли в неприкосновенности при дальнейших ремонтах, а эта комната всегда называлась голубой в отличие от других, где обои меняли свой цвет[218].

В средней комнате была столовая. В глубине ее между двумя дверями стоял буфет, посредине простой некрашеный стол. У одной из стен небольшой диванчик вычурной формы. Вот она, идиллия загородной жизни небогатой профессорской семьи. Даже здесь она старалась сохранить городской распорядок дня: утренний чай, завтрак в час дня, обед в шесть и вечерний чай около десяти вечера. Ужин часто и не готовили.

Восстановленная кладовая в Шахматове — настоящее открытие для историка быта. В этой комнате был стол, укрепленный между стенами. На него ставили самовар, посуду. К одной из боковых стен был приделан высокий шкаф с полками. Там помещалась домашняя аптека… На одной из полок и сейчас лежит поваренная книга Елены Молоховец.

Мария Андреевна Бекетова пишет, что по стенам висели полки, где размещались ящики с провизией, «батарея больших и маленьких банок, которые в свое время наполнялись вареньем»[219], на гвоздях висели безмены. Сосуды с прованским маслом для салатов и бутылки с вином хранились в подвале.

Чаепитие в парке под липами. 1909. Слева направо: М. А. Бекетова, Л. Д. Блок, С. А. Кублицкая-Пиоттух, А. А. Кублицкая-Пиоттух, Ф. А. Кублицкий-Пиоттух, И. Д. Менделеев, А. А. Блок. Фотография И. Д. Менделеева. Государственный мемориальный музей-заповедник Д. И. Менделеева и А. А. Блока

А вот и сердце каждого дома — кухня. С 1874 по 1883 год она примыкала к дому, затем Бекетовы сделали ремонт и кухню перенесли во двор.

Особая роль в усадьбе принадлежала кухарке. Андрей Бекетов, будучи «истинным барином», просил, чтобы кушанья каждый день были разные. К завтраку кухарка готовила два блюда, одно мясное, другое молочное, а в сезон овощей шпинат или фасоль с яйцами и гренками.

На обед традиционно готовилось три блюда. К супу непременно подавались пирожки, ватрушки, ушки с грибами, рис, запеченный с сыром. Ближе к осени на столе появлялись щи или борщ, но чаще бульоны. Когда поспевали овощи, к вареному или жареному мясу готовились целые горы гарнира. Кроме говядины, телятины и баранины, в доме любили цыплят и домашних уток. Были в ходу тонкие кушанья, вроде суфле из рыбы, дичи, всегда с соответствующими соусами.

Кухня в Шахматове. Государственный мемориальный музей-заповедник Д. И. Менделеева и А. А. Блока

Почетом пользовался хлеб. Булки пеклись совсем постные, без молока, а бывали с изюмом и кардамоном. По воскресеньям всегда был пирог или большие пироги из кислого теста, блинчатые пироги с подливой из сладкого молочного соуса. Сладкие блюда были разнообразны: легкие в виде кремов, мороженое, пудинги с ягодной подливой, оладьи с медом, трубочки со взбитыми сливками.

У Марии Андреевны Бекетовой было особое пристрастие к кухне и кулинарии. Именно ей принадлежат самые яркие страницы, описывающие застольную жизнь семейства:

Птица резалась длинными тонкими ломтиками, а не рубилась поперек костей, отделялись только ножки и крылышки, а все вместе складывались так, что имели вид цельной птицы. Мясо резалось тонко, непременно поперек волокон. Гуси и утки подавались всегда с начинкой из яблок, никак не из капусты, подать жареную курицу или дичь с картошкой считалось мещанством. К индейке всегда подавали каштаны и маринады. Было бы слишком долго перечислять все ухищрения нашего кулинарного обихода. Прибавлю только, отец всегда пил за обедом стакан красного вина, преимущественно французского, летом в жаркое время пили белое шабли со льдом и домашний шипучий квас с мятой[220].

Мать семейства — Елизавета Григорьевна Бекетова, дочь

русского путешественника и исследователя Средней Азии Григория Силыча Карелина, — была воспитана в бедной дворянской семье. Она с долей презрения относилась ко всем этим тонкостям и отличалась простыми вкусами, но ее мужа пережаренное жаркое или неудачные пирожки могли очень расстроить.

Кулинарные таланты старшей из сестер Бекетовых — Екатерины Андреевны — оказались и вовсе незаурядны. Когда ей было 22 года, она училась на Бестужевских курсах. Как-то летом на именины Александра Николаевича Энгельгардта приехало много гостей. Нужно было соорудить обед на все это общество, а в обиходе не было ни одной кухарки. Александр Николаевич, очень любивший тонкие обеды, должен был довольствоваться бабьими пирогами и щами. И вдруг Екатерина Андреевна Бекетова, надушенная барышня со шлейфом, в модном платье и с беленькими ручками, обнаружила кулинарные таланты и приготовила с помощницей настоящий барский обед на всю компанию: бульон с кореньями, гору пирожков «со вздохом» (крошечные вздутые пирожки из нежного пресного теста) с разными начинками, большое жаркое, и огромный земляничный мусс, сооруженный в начисто вымытом умывальном тазу. Говорят, Александр Николаевич был в восторге и от обеда, и от его создательницы.

Мария Андреевна Бекетова (1862–1938) и ее книга. Государственный мемориальный музей-заповедник Д. И. Менделеева и А. А. Блока

Все эти женщины, «бекетовские тетушки», и создали уникальный документ — «Поваренные тетради» семьи Бекетовых-Блока. Они бережно хранились более 150 лет и были переданы в дар подмосковному музею троюродными сестрами поэта, Александрой Владимировной и Ксенией Владимировной Бекетовыми. Заглянем и мы в них.

Печенье Ксении Бекетовой

100 г масла (несоленого), 1 ст. сахара, 1 яйцо растереть. В эту массу вбивать хорошего качества геркулес до 3 стаканов. Накладывать на лист ложечкой и печь на среднем огне. Для вкуса следует класть корицу или ваниль. Хорошо добавлять тертые орехи.

Печенье Берты Семеновны с маком

1 фунт или ¾ фунта масла, 6 яиц, 3 стакана сахару, ¾

стакана молока, ½ фунта размоченного мака, 2 ч. ложки соды, кардамон, масло. Муку столько, сколько надо для обыкновенного мягкого теста. Все смешать, раскатать не тонко, нарезать кружки, наколоть вилкой и печь.

Царский пирог

5 желтков растереть с ½ стакана сахару добела. ¼ фунта свежего масла растопить и стереть добела, смешать с желтками, положить туда же 1 ст. муки и 1 рюмку водки, размешать. Другой стакан муки высыпать на стол и на эту муку выложить все тесто и замесить, пока вся мука войдет. Месить осторожно, чтоб не замаслить, вынести на холод, чтоб застыло. Сделать следующую начинку: 6 кислых яблок очистить, мелко изрубить и проварить с ½ стакана сахару до готовности, пока станет гладкая масса. Всыпать ½ ст. кишмишу перебранного, вымытого, вытертого. Добавить ½ фунта мелко порубленных цукатов, 1 рюмку вина или ½ рюмки водки, 1 ложку варенья без соку; все это смешать и остудить. Занести тесто, разрезать его пополам и раскатать очень тонко, тоньше чем в ½ мизинца. Раскатать очень осторожно, чтоб не разорвать, в виде кружка, положить в полуглубокую сковороду и хорошо разровнять. Положить начинку, раскатать другой корж и накрыть начинку, придавить край, проколоть вилкой и поставить в горячую, но не раскаленную печь. Печется до тех пор, пока начнет отставать от краев, вынуть на блюдо и, когда остынет, резать.

Так тянется нить кулинарной преемственности: от хозяек загородных усадеб XIX века к нашим современникам, которые с интересом снова готовят по этим старым рецептам.

Дачная история с продолжением

Дореволюционная история дач и усадеб подошла к концу. Для советского же человека дача — это не просто 6 соток в полутора часах езды на электричке и автобусе, это часть жизни. На нее жаловались, но ею и гордились. Разгибая натруженную спину над грядками, каждая хозяйка с гордостью думала о банках соленых помидоров и огурцов, которые будет открывать гостям на Новый год: «Наши! С собственной дачи! Вот этими руками выращенные…»

Нельзя сказать, что дачная жизнь — это лишь советское прошлое. Снять дом в деревне или построить собственное небольшое поместье стало возможным для российского среднего

класса уже в конце XIX века. Именно тогда и расцвела новая дачная культура.

Советская власть многое изменила в дачном укладе. До 50-х годов дача в СССР — символ успеха и высокого общественного положения. Новый быт не смог до конца стереть в памяти людей представления о дореволюционном дачном образе жизни. Конечно, никто уже не выращивал спаржу, не сеял артишоки. Но многочисленные подмосковные поселки — Николина Гора, Кратово, Переделкино — долгое время хранили реликты тех лет: старые, уже полуразвалившиеся деревянные дома писателей и военных. Совсем не трудно представить всех этих людей, нежащихся в тени в шезлонгах или обедающих зелеными щами из собранного у забора щавеля.

1960–1970-е годы, пожалуй, смогли изменить этот формат. Предпринятая Хрущевым массовая раздача шести соток на болотах и неудобьях сделала обладателями новых дач миллионы горожан. Только там было не до отдыха и тишины. Дача в позднем СССР — это чаще всего тяжелый труд на участке с мая по ноябрь. Долгая дорога на электричке или автобусе с саженцами и рассадой. Вскапывание картошки, прополка огорода. Зачем все это? Сегодня уже не каждый ответит на такой вопрос. Конечно, дачный урожай был весомой прибавкой к небогатому советскому столу (особенно в 1980-е). Но не менее того люди ценили возможность вырастить и заготовить еду своими руками.

Именно благодаря советским дачам и происходило сохранение традиционной русской кухни: готовка в неказистых щитовых домиках на крохотных кухоньках была тем ядром, вокруг которого сохранялись рецепты всех этих окрошек и компотов, ухи и фаршированных кабачков, тушеной тыквы и соленого терна. Не у каждой хозяйки в городе была для этого возможность. А тут — все рядом, на огороде или в соседней речке. Может быть, уже за это следует быть благодарным массовому «загородному» увлечению наших сограждан.

В середине 1990-х среди молодежи старые советские дачи стали немодными. Множество россиян так и продолжало ездить туда, находя в даче и место для отдыха, и дополнительные резервы для пополнения стола. Но все-таки все больше распространялось убеждение: отдыхать можно и на море. В магазинах в любое время года полно свежих овощей и фруктов, не говоря уже о консервах. Что искать на этих забытых богом шести сотках?

К счастью, мода переменчива, и дача вновь стала традиционным летним времяпровождением. Вечное желание быть ближе к земле, собрать своими руками собственный урожай —

никуда не делось. А разговоры о ГМО, вредных примесях и добавках в магазинных продуктах лишь подхлестнули интерес к «экологически чистым» овощам на своих грядках.

Действительно, домашние заготовки в последнее время перестали быть пережитком, и это правильно. Ведь домашние варенья, соленья, квашенья — отличительная черта русской кухни. Эти технологии вырабатывались столетиями и несут на себе отпечаток нашей истории.

А зелень? Вся эта «зеленушка», растущая на дачных грядках или просто в тени забора? Вот они, истинно русские салаты: щавель, крапива, медуница, кислица, солодковый корень, сныть, укроп, черемша. Список можно продолжить, но в целом все понятно. Горох и репа, свекла и фасоль дополняют этот самобытный стол.

Праздник по-советски

Билеты на елку в дом культуры, долгожданные коньки и мандарины, оливье, советское шампанское и «Голубой огонек». А еще бенгальские огни, бой кремлевских курантов и непременно поздравительные открытки родным и знакомым.

1920-е годы — время новой экономической политики, разрешившей элементы рыночной экономики. Послабление коснулось не только будней, но и праздников: в эти годы продолжали отмечать Рождество и Новый год, но, конечно, без былой торжественности. Советская власть не приветствовала рождественскую елку, считая ее религиозным пережитком. Впрочем, нравы были пока гуманными. Тех, кто ставил ели, высмеивали, но ЧК за ними не охотился. На комсомольском собрании вполне могли задать вопрос: «Как же ты, советский студент, можешь отмечать поповский праздник?» Но ни в одном законе запрета Нового года и Рождества в тот момент не было.

В 1929 году в газете «Правда» появилась разгромная статья. Ее объектом стали частные артели, выпускавшие елочные игрушки: ангелочков, Вифлеемские звезды, фигурки волхвов. Публикация стала прозрачным намеком на нежелательность всей этой атрибутики. Вот почему, когда в 1935 году власти вернулись к новогодней традиции и разрешили наряжать елку, делать это было нечем. Производство игрушек было уничтожено.

Разрешить отмечать Рождество в обществе, где активно насаждался атеизм, было невозможно — а вот вернуть Новый год советской власти оказалось под силу. Тут же стали вспоминать историю о том, как Ленин в 1919 году устроил детям елку. Это сделалось любимым новогодним сюжетом в 1930–1950-е годы.

Парадоксально или закономерно, но именно в 1937–1938 годах, во времена всеобщего страха и репрессий начали складываться советские традиции празднования Нового года. Огромные елки были поставлены в парке Горького и возле гостиницы «Москва». А бал-маскарад для отличников был проведен в Колонном зале Дома союзов — здании бывшего Дворянского собрания.

Как только официально «разрешили» Деда Мороза, начали появляться игрушки, изображающие его — сначала из папье-маше, потом пластмассовые. Их всегда ставили под елку вместе со Снегурочкой.

Первое время советские дети с непривычки пугались краснощекого бородатого деда с мешком и рыдали, не понимая, кто он такой. Другое дело, когда на праздник в школу или детский сад приходил полярный летчик! Это персонаж знакомый и нестрашный. Миллионы мальчишек мечтали о небе. И в ветвях новогодней елки тоже прятались игрушки в виде самолетов, дирижаблей.

Яркие события из жизни СССР разворачивались на конфетных фантиках из новогодних подарков. Пройдет еще десять лет, и появится новая игрушка — кукуруза. Она станет излюбленной забавой не только советского лидера Хрущева, приказавшего засеять ею полстраны, но и детей, с увлечением вешавших на елку стеклянные и картонные фигурки. Игрушечные фрукты, овощи — все это становилось новогодней детской забавой, отчасти компенсируя этим недостаток товаров в повседневной жизни.

Изначально советский Новый год воспринимался как праздник для детей. И только с 1948 года 1 января стало выходным днем. Прежде, отметив новогоднюю ночь, трудящиеся шли на работу, а у детей новогодний праздник всегда совпадал с зимними каникулами. В школах, домах культуры, клубах по инициативе профсоюзов обязательно устраивали публичные елки с хороводами, конкурсами и подарками из мешка Деда Мороза. В школах проводили так называемые новогодние огоньки — игры, шарады, викторины, спектакли с карнавальными костюмами.

Новый год — семейный праздник. Кажется, так было всегда. Но в СССР семейным этот торжество стало не сразу. В большинстве своем советские люди жили в коммуналках, и отмечать праздник в своем, пусть даже семейном углу было не принято. Так что собирались квартирами. До конца 1950-х существовала и другая практика — праздновать трудовым коллективом в доме культуры. И только в середине 1960-х годов, с массовым появлением у граждан отдельных квартир, Новый год

в СССР обрел уютные семейные черты.

Шампанское, баночная ветчина — все вкусное, что удавалось купить в октябре — ноябре, — оставлялось на Новый год. К брызгам изящного и буржуазного шампанского за праздничным столом примешивалась непременная легенда о том, что «советское шампанское — лучшее в мире».

И конечно, обязательным атрибутом праздничного стола был салат оливье. Созданный в Москве кулинаром Люсьеном Оливье в 60-е годы XIX века, он включал каперсы, рябчиков, раковые шейки, даже черную икру. Но уже к концу 1930-х каперсы исчезли, а раки и рябчики стали редки. И вот в 1939 году шеф-повар ресторана «Москва» Григорий Ермилин создал новую версию оливье, где вместо рябчиков используют курицу, каперсы заменены зеленым горошком, а вареные раки — подходящей по цвету морковкой.

Сегодня немного странно, что этот калейдоскоп смешанных и залитых майонезом мелко накрошенных продуктов можно было назвать салатом оливье. Конечно, у многих советских людей сомнения всегда присутствовали: что-то здесь не так, не может быть такого простого решения в рецепте XIX века… Но оливье — это не просто блюдо. Это символ советской кулинарии, впитавшей дореволюционное гастрономическое наследие России и вместе с тем создавшей совершенно новое, не виданное в истории явление.

***

Кухня — часть образа жизни народа и человека. Неслучайно поговорки во многих языках свидетельствуют, что лучший способ узнать человека — разделить с ним трапезу. Не в меньшей степени это относится к «узнаванию» всего народа, общества.

Кухня — еще и характеристика самого общества. Чем разнообразнее его структура, тем больше различий в питании социальных слоев. При этом речь идет даже не столько об экономике питания, доходах, сколько о складывающемся образе жизни, наполненном своими укладами, традициями и манерами поведения. Единая кухня может существовать лишь в сравнительно однородном в социальном плане обществе, каким был Советский Союз. Ни до, ни после него даже не предпринималось попыток сконструировать единую кухню России, в силу очевидного сословного расслоения и разницы в питании тех или иных крупных групп населения.

Кулинария — такой же важный показатель «национального

развития», как и мода, поэзия, кино или архитектура. По сути дела, она точно так же, как и другие сферы культуры, накапливает социальный опыт многих поколений. Застольная культура, манера приготовления, рецепты и блюда рассказывают о прошлом народа немало — и поэтому сохраняют ту самую устойчивость исторической памяти наших народов, которая за последние сто лет подвергалась немалым испытаниям.

Судьба любой кухни — это и судьба модели жизни общества. Если эта модель конкурентоспособна, то и кухня оказывается востребованной и живой. Если сам образ жизни народа или его части оказывается в кризисе, то и кухня сталкивается с серьезнейшим вызовом. Это случалось, к примеру, в начале XIX века, когда мощная волна европейского влияния способствовала резкому «осовремениванию» традиционной русской кухни, которое, несомненно, соответствовало общественным потребностям. Аналогичный процесс мы наблюдали в конце 1980-х — начале 1990-х годов, когда советская кухня в глазах значительной части общества стала синонимом культурной и бытовой отсталости.

Образ жизни — это понятие часто в нашей истории служило еще и своего рода показателем для сравнения качества жизни. Советский пропагандистский лозунг «Два мира — два образа жизни» стал помимо воли его создателей катализатором краха социализма, неспособного обеспечить населению тот самый достойный образ жизни, что декларировался властями на протяжении многих десятилетий. Кухня и питание в ходе этого исторического процесса продемонстрировали, что являются неотъемлемой частью образа жизни народа.

Часть II. Меню как зеркало культуры

Если до сих пор мы говорили о культурных обычаях и обрядах, складывающихся вокруг стола, то теперь самое время обратиться непосредственно к блюдам и продуктам.

Во-первых, некоторые наши исторические блюда действительно отмечены печатью определенной эпохи. Внимательное их изучение позволяет открыть любопытные обстоятельства, характеризующие нашу кулинарную историю.

Во-вторых, эволюция русских блюд, происходившая в тесном взаимодействии с иностранной кулинарной культурой, — удивительный пример выживаемости старинных традиций в меняющемся мире, в котором, казалось бы, забытое ушное не исчезло бесследно, а возвращается в виде жаркого с овощами. А громоздкое средневековое тельное вдруг превращается в миниатюрные изящные рыбные зразы.

И наконец, прошлое — это урок будущему. Многие современные сюжеты, оказывается, имеют изрядно забытые исторические корни.

ГЛАВА 1. ЭВОЛЮЦИЯ РУССКОЙ ЗАКУСКИ

Легенда бородинского хлеба

Бородинский — на протяжении многих десятилетий один из самых популярных сортов хлеба в России, но его история стала мифом.

Существует масса легенд о возникновении бородинского хлеба. Если отбросить совсем очевидные выдумки (например, о композиторе Александре Бородине), то останется одна, наиболее распространенная версия — история о настоятельнице Спасо-Бородинского монастыря Маргарите Тучковой.

Она была супругой Александра Тучкова — русского генерала, погибшего в Бородинском сражении 1812 года. После смерти мужа Маргарита Тучкова (Нарышкина) постриглась в монахини и основала этот монастырь.

В царствование императора Александра I и при помощи щедрот этого государя, вдова генерал-майора Тучкова воздвигла на Бородинском поле каменный храм во имя Христа Спасителя. Поселившись и сама вместе с немногими лицами женского пола при этом храме и желая сделать это место убежищем несчастных женщин, обремененных горем жизни, Тучкова с благословения и разрешения Святейшего Синода от 4 марта 1833 года учредила Спасо-Бородинское богоугодное общежитие для 20 женщин[221].

Шестого декабря 1836 года Маргарита Тучкова подала императору Николаю I прошение о «дозволении ввести в Спасо-Бородинском общежитии монашеское пострижение и обратить свою пенсию из 1800 руб. в год навсегда на пользу обители». Вот текст прошения Тучковой:

Сердце Царево в руках Божиих, — и так, чрез Твое сердце Святой промысел да свершится надо мною!

Если я последняя из рабов Твоих, но как вдова убитого за веру и отечество воина, не выброшена из памяти Твоей и обрела милость у Тебя, сотвори последнею Государь! обрати наше общежитие в монастырь общежительный. Дай нам радость произнести обет верности в служении Господу и в молитве о блаженной памяти Государе Императоре Александре Павловиче, столь милостиво положившем начало к основанию храма сего места; а Тебе, Царь и Отец подданных Твоих! да умножит Господь лета драгоценной жизни Твоей! да сохранит Царицу, матерь нашу, Цесаревича и весь Августейший дом Твой. Но когда дозволишь мне Государь приступить к святым обетам, — припадая к ногам Твоим, молю Тебя, Благочестивейший Государь, обрати мою пенсию, состоящую в 1800 руб., в вечную пользу бедных сестер Спасо-Бородинского общежительного монастыря.

Да будет оная милостыня Твоя! ценою крови, которою запечатлели любовь к Царю и Отечеству падшие здесь воины.

Государь! не отринь прошение сие! Возвесели сердце горькой вдовы, горькой матери!

Дело Канцелярии обер-прокурора Св. Синода, 1836 г., № 406.

Святейший Синод, куда было перенаправлено это обращение, согласился с преобразованием обители в монастырь. Именно там якобы и начали печь знакомый нам сегодня бородинский хлеб. Впрочем, до 1920-х годов слово «бородинский» применительно к хлебу в источниках не встречается.

Так, одно из первых упоминаний бородинского хлеба мы находим в классической работе по хлебопечению Бориса Сарычева[222] в 1929 году. А в изданной 10 лет спустя книге «Товароведение продовольственных продуктов» уже присутствует утвержденная технология его приготовления из ржаной муки «с добавлением заварки и солода»[223], а также аниса или тмина. Очевидно, что промышленная рецептура его была разработана незадолго до этого — а именно в 1933–1935 годах на предприятиях, входивших в Московский трест хлебопечения.

Вероятно, «бородинский хлеб» появился так. Скорее всего, в Спасо-Бородинском монастыре действительно пекли хороший подовый хлеб на закваске, о котором могли знать в Москве. В этом нет ничего удивительного: в монастырях часто пекли хлеб. Но в конце 1920-х годов началось массовое переименование старых блюд. Есть основания полагать, что монастырский хлеб оказался «жертвой» этого процесса. Понятно, что назвать его «монастырским» было не с руки. А вот «бородинским», да еще и подкрепив это название патриотической историей, — такое вполне возможно.

Рецепт хлеба возник в 1930-е годы не на пустом месте. Это было время, когда еще работали дореволюционные хлебные мастера.

При этом рецепты заварных хлебов проникли в Россию из Белоруссии и Прибалтики, где они были весьма популярными на протяжении веков, а кориандр в бородинском хлебе, похоже, действительно появился лишь в советские годы. Раньше использовали анис и тмин. Это хорошо согласуется с «прибалтийской» версией его появления в России. Ведь даже в рижском хлебе — не менее популярном сорте — тмин определял характер вкуса.

В XIX веке подовый хлеб делали в виде продолговатых или круглых буханок. Вероятно, он был достаточно плотным. Важным ингредиентом тогда был красный солод. Естественно, не было никаких хлебопекарных дрожжей. Этот вид хлеба выпекался из

так называемого кислого теста, то есть теста, оставшегося от предыдущего замеса. При этом ржаная мука заливалась кипятком («заваривалась»), добавлялась патока или жидкий мед. Благодаря этому хлеб долго не черствел.

В 1930-е годы старые рецепты адаптировали к промышленному выпуску, перерабатывали с точки зрения массовой технологии и доступных ингредиентов. Выпечка хлеба становится промышленным производством. Как рассказывала нам в 2013 году Любовь Ивановна Пучкова — ветеран советской хлебопекарной науки (долгое время она возглавляла кафедру Московского технологического института пищевой промышленности), «в 1930-е годы московская хлебная промышленность была решительно перестроена». Возводился 15-й хлебозавод, где директором был ее отец. «Очень хорошо помню, как пришла домой, а на диване у нас стоит большой чертеж завода, выполненный в красках. И сверху синим карандашом: «Утверждаю. А. Микоян». Но построить тогда не успели — началась война».

При этом довоенное строительство хлебозаводов осуществлялось под руководством иностранных специалистов. «Многие предприятия строили немцы, — вспоминала Пучкова, — в частности, 4-й хлебозавод в Москве. На 3-м хлебозаводе было английское, американское оборудование. Именно на 4-й хлебозавод после возвращения из-за границы был назначен и мой отец. Главным инженером (техноруком) там был поставлен Лев Ауэрман. Руководили всем строительством немцы. Как только завод был построен, немцы собрали всех работников будущего хлебозавода во внутреннем дворе, при них сожгли все чертежи и сказали: „Вот вам хлебозавод — работайте“. Никто никого ничему не учил — иностранцы просто уехали после этого. Только благодаря тому, что отец изучил в Германии соответствующую технологию, удалось наладить производство. Помогло еще и то, что во время монтажа и „обкатки“ оборудования многие рабочие „подсмотрели“ все технологические процессы»[224].

Одновременно хлеб практически прекратили выпекать дома. До войны это еще практиковалось в колхозах, где в качестве оплаты труда крестьянам выдавали муку. Однако с конца 1950-х домашняя выпечка хлеба стала экзотикой.

В советский период в государственной торговле присутствовало несколько десятков сортов хлеба (всего же хлебобулочных изделий в справочнике 1940 года — 350 наименований)[225]. Самые популярные из них: нарезной, столичный, дарницкий, ржаная буханка… Бородинский выпускался не во всем СССР, а лишь в крупных городах, да и то не

во всех. Там он пользовался популярностью. Так или иначе, рецепта черного хлеба из Спасо-Бородинского монастыря не сохранилось. А красивая легенда, похоже, будет жить еще долго.

Оливье как высшая форма майонеза

Майонез сегодня — соус, состоящий из взбитых яичных желтков, лимонного сока и растительного масла. По одной из версий, он был «изобретен» на острове Менорка в конце XVIII века при осаде города Маон. Скорее всего, это легенда. Историки справедливо замечают, что, вероятно, его корни — в более далеких временах. Испанский соус айоли, в котором также используются взбитое оливковое масло и яйцо, — возможно, один из его предков.

В европейской кухне майонез начали активно применять в конце XVIII века. Первое же упоминание о майонезе как соусе содержится у Александра Виарда в книге «Императорский повар, или Искусство поварского и пирожного дела для всех состояний»[226]. Затем этот термин появляется у француза Луи Эсташ Уде в 1815 году[227]. И там, и там непременным ингредиентом майонеза был аспик — крепкий бульон. Бульон или желток могли выполнять функцию стабилизатора.

Однако в русской кухне слово «майонез» приобрело особое значение. Представим себе конец XVIII века, богатый петербургский дом. Поддавшись моде, хозяева нанимают французского повара — благо после Великой французской революции их в России оказалось немало. Множество кулинаров бежало тогда от революционного террора, полагая, что интерес к изящной французской кухне на их родине не скоро возобновится. (Заметим в скобках: они ошибались, и новая французская кухня вскоре поразит своим размахом даже тех, кто помнил времена казненного Людовика XVI.)

Но как же складывались дела у французов в Санкт-Петербурге? По-разному. Главной трудностью было отсутствие помощников: пару веков назад без них повару было не обойтись. Кого же им назначали в «ассистенты»? Обычных крепостных мальчишек из деревень. Работали они «на подхвате» несколько лет, взрослели. Кому-то удавалось стать самостоятельным поваром, кто-то получал вольную и начинал собственную кухмистерскую карьеру в трактирах. Они сохранили в памяти, как французский шеф ставил на стол блюдо с порезанной бланкетами индейкой или филе отварной рыбы, украшал масседуаном из вареных овощей, используя белый соус, приговаривая: «Mayonnaise!»

Майонез из линей

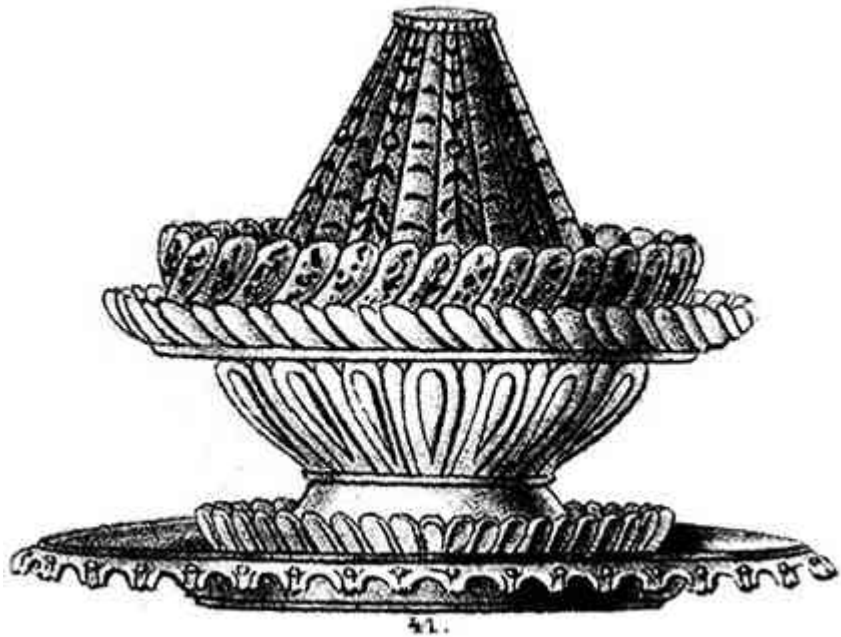
(Mayonaise de tanches)

Снять с очищенных линей филеи, подрезать верхнюю кожу, уложить на растопленное в сотейнике масло, снабдить солью, покрыть бумагою и, запассеровав на легком огне до готовности, отставить в холодное место и наложить умеренный пресс; потом из костей и обрезков поставить бульон и, когда скипит как следует, сделать из него белый соус, который, проварив с очистками шампиньонов, скипятить на сотейнике до густоты, процедить сквозь салфетку в кастрюлю, прибавить по вкусу уксусу или из лимона соку, прованского масла и сбить на льду лопаткою до белого состояния, а за 10 минут до отпуска обровнять филеи и, обмакивая по одной штуке в соус, укладывать порядком на блюдо, обложить кругом салатом для холодного и наполнить средину холодным французским соусом [228].

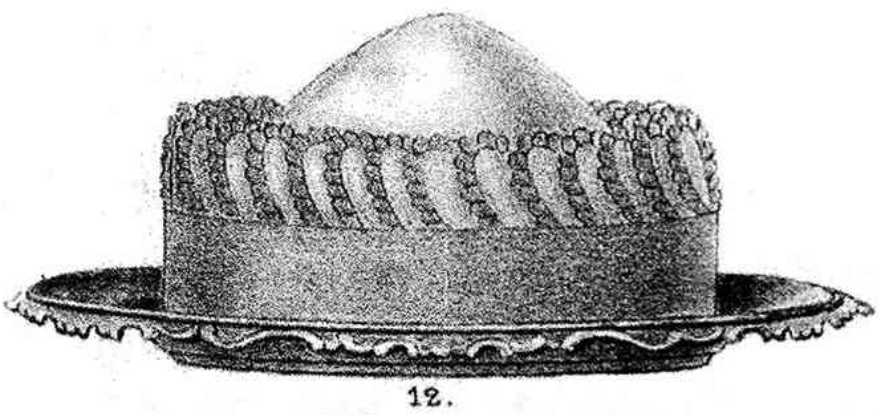
Вероятно, из-за незнания французского языка многие русские повара и приняли за майонез готовое блюдо под этим соусом. Вот почему в русских кулинарных книгах XIX века «майонез» — это кусочки дичи, рыбы с гарниром из запеченных или маринованных овощей с добавлением соуса майонез. Впрочем, справедливости ради нужно отметить, что и в иностранной литературе изредка под названием «майонез» тоже мелькают подобные блюда.

При этом надо отметить, что майонез тех лет был совсем не таким незатейливым соусом, как сегодня. Нынешний майонез в большинстве случаев соответствует тогдашнему термину «провансаль». То есть соус, сбитый из прованского масла, желтков, уксуса, горчицы, соли, сахара и перца. Понятие «майонез» было сложнее. Одним из вариантов его приготовления предполагал использование ланспика (застывшего мясного или рыбного бульона, порезанного на кубики). Вот, к примеру, как описывает его Игнатий Радецкий в 1853 году:

Пропорция следующая: чумичка [229] *ланспика, 2 столовые ложки прованского масла, по вкусу — уксуса эстрагона. Распустить в обширную кастрюлю ланспик из ножек дичи или рыбы, поставить оный на лед и сбивать деревянным веничком. Когда ланспик остынет, влить немного прованского масла и продолжать сбивать, прибавляя по капле уксуса до тех пор, пока майонез совершенно побелеет. Если ланспик очень крепок и майонез скоро начнет застывать, то снять со льда и сбивать на столе в умеренном холоде, наблюдая, чтобы майонез был не гуще соуса* [230].



Майонез из филеев с равиготом. Майонез из дичи на хрустаде. Из книги Игнатия Радецкого «Санкт-Петербургская кухня» (1862)



По сути дела, современный салат оливье относится именно к этому типу блюд. Изобретенный в 1860-х годах кулинаром Люсьеном Оливье (партнером в московском ресторане «Эрмитаж»), он так и назывался первоначально — «майонез из дичи» — и пришелся по вкусу московским гурманам. Салат навсегда стал частью гастрономического репертуара России. По

легенде, сначала мелко порубленные овощи и птица лежали на тарелке отдельно от соуса (на основе майонеза и сои-кабуль). Увидев, что все посетители, получив на стол тарелку, тут же все перемешивают на ней, Оливье сдался. «Если хотят кашу, пусть ее и едят», — якобы сказал он, приказав замешивать майонез со всеми ингредиентами. Легенда эта вызывает вопросы. Поскольку, если шла речь о майонезе из аспика (прозрачного бульона для приготовления заливного, или ланспика, как его еще называли в России), сложить его отдельно было бы затруднительно. Кубики застывшего желе хорошо смотрятся на горке салата из дичи, и овощей, но странно — с краю тарелки.

Достоверных сведений о том, каким был оригинальный салат Оливье, почти не сохранилось. Цитаты Гиляровского, конечно, очень яркие, но они появились спустя более чем 40 лет после смерти Люсьена Оливье. Какие-то варианты этого блюда встречаются в печати той эпохи (скажем, в журнале «Наша пища» за 1894 год). С другой стороны, первым подробным описанием салата стал рецепт, приведенный в книге Пелагеи Павловны Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства» (1899):

Салат Оливье

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон. *Рябчиков — 3 шт. Картофелю — 5 шт. Огурцов — 5 шт. Салату — 2 кочешка. Провансаля — на ½ бут. масла. Раковых шеек — 15 шт. Ланспику — 1 стакан. Оливок, корнишонов — всего 50 гр. Трюфелей — 3 шт.*

Правила приготовления. *Опалить, выпотрошить, заправить и изжарить натурально банкетных стреляных рябчиков, остудить и снять всю мякоть с костей. Филейчики нарезать бланкетами, а остальную мякоть немного порубить. Из костей дичи сварить хороший бульон, из которого приготовить потом ланспик. Картофель сварить в кожице, потом очистить и вынуть на выемку, величиною в 3-копеечную монету, а обрезки изрубить. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими кружками. Трюфели нарезать кружками. Сварить раки и взять от них шейки. Приготовить густой соус провансаль, прибавить в него для остроты кабуль-сои, а для лучшего вкуса и цвета немного густых сливок. Оливки крупные очистить от косточек винтом. Когда все будет заготовлено, то взять стеклянную вазу или глубокий салатник и начать укладывать все рядами. Сначала положить на дно обрезки дичи и картофеля, слегка заправив их провансалем, затем сверху положить ряд дичи, потом часть картофелю, огурцов, часть трюфелей, оливок и раковых шеек, все это полить частью соуса, чтобы было сочное, сверх положить*

опять ряд дичи и т. д. Часть раковых шеек и трюфелей нужно оставить для украшения сверху. Когда все продукты будут уложены в вазу в виде горки, то сверху покрыть провансалем, чтобы продуктов не было видно. В средину вазы букетом поставить какой-либо салат, а кругом покрасивее расположить раковые шейки, клешни от вареных раков и трюфели. Застывший ланспик порубить, выложить его в корнет, сделать сверху тонкую изящную сетку и все хорошенько застудить [231].

Единственным непонятным моментом здесь является упоминание забытого на сегодня соуса соя-кабуль. Впрочем, его состав нетрудно установить по другим источникам. В частности, Петр Симоненко дает его определение[232]:

Соя кабуль

Отварить 2 ф. бобов соя в мягкой воде без соли, пока сделаются мягкими, протирают чрез частое решето, солят, прибавляют 2 золот. настойки кайенского перца, ½ ф. бульона плитками и уксусу, чтобы вышло вроде жидкой горчицы.

Нужно сказать, что «майонезы», хоть и были чужды старинной русской кухне, удивительно хорошо вписались в нее в XIX веке (см. ил. 8 цветной вкладки). Одна из причин заключалась в том, что они заняли свое место в порядке блюд за отечественным столом. Как раз между холодными закусками и блюдами под соусом. Взгляните на описание трапезы состоятельной семьи середины века:

За этим следовали два или три блюда холодных, как-то: ветчина, гусь под капустой, буженина под луком, свиная голова под хреном, судак под галантином, щука под яйцами, разварная осетрина, сборный винегрет из домашней птицы, капусты, огурцов, оливок, каперсов и яиц; иногда подавался говяжий студень с квасом, сметаной и хреном или разварной поросенок и ботвинья преимущественно с белугой. После холодного на стол непременно подавались блюда под соусами. Наиболее употребительными бывали утка под рыжиками, телячья печенка с рубленым легким, телячья голова с черносливом и изюмом, баранина с чесноком, облитая красным сладковатым соусом; малороссийские вареники, пельмени, мозги под зеленым горошком, фрикасе из пулярды под грибами и белым соусом или разварная сайка, облитая горячим киселем из клюквы с сахаром[233].

Не правда ли, майонез так и просится к этим блюдам? Так, собственно говоря, и происходило. Примером тому мог служить московский Английский клуб, приглашавший лучших поваров, чтобы удивлять искушенную публику. Многие из них служили на кухне дворца графов Разумовских на Тверской улице, где и

располагался клуб (по иронии судьбы, этот дворец в XX веке стал Музеем революции). «Быть мастером в клубе, — писал московский журналист тогда, — знать вкус и прихоти каждого члена, уметь с равным искусством приготовить и ботвинью с осетриной для какого-нибудь степного помещика, и *белоснежный майонез с мацедуаном* для записного гастронома — тут надобно было иметь уменье и такт»[234].

Майонез из осетрины

(Mayonnaise d' esturgeon; Майонез д' эстюржон)

Осетрину, сваренную в бресе или в маринаде, изрезать филеями, обровнять как следует, сложить в каменную чашку, залить немного уксусом и прованским маслом и оставить так 3 часа. Между тем приготовить салат зимний… и сбить добела майонез из лансника… потом филеи из осетрины вынуть на салфетку, осушить, обмакивать по одному филею в майонез и укладывать на лист. Когда все будут замаскированы, поставить на лед, чтобы майонез на филеях застыл крепче; потом выложить салат на блюдо, сравнять кружком и укладывать на нем филеи так, чтобы средина осталась пустою, обложить кругом крутонами, а средину наполнить салатом из свежих огурцов или зеленым латуком. Сим же способом приготовляется майонез из стерляди.

Рецепт из книги Игнатия Радецкого «Санкт-Петербургская кухня» (1862)

Блюдо это к середине XIX века стало вполне привычным москвичам благодаря удобству в подаче и приспособленности для ресторанной кухни. Лучшие заведения города включали его в свое меню. Одним из таких ресторанов в середине века по праву считалось заведение француза Ипполита Шевалье, располагавшееся в Старогазетном (ныне — Камергерском) переулке. Здесь еще с 1830-х годов в двухэтажном здании городской усадьбы Трубецких размещались гостиница и ресторан, популярные среди московского бомонда. В гостинице Шевалье жили Теофиль Готье (1860), Николай Некрасов (1855), Лев Толстой (1850, 1860, 1862), в гости к которому приходили Александр Островский, Афанасий Фет и Дмитрий Григорович. Здесь часто обедал в последние годы жизни Петр Чаадаев, он побывал здесь и в 1856 году за день до смерти. Как повар Шевалье, несомненно, был достойным представителем каремовской школы. У него всегда можно было найти разнообразный и обильный стол. Правда, и стоил этот стол дороже, чем в других ресторациях, но расходы себя окупали. Журналист «Москвитянина» писал:

Ежели вы идете для того, чтоб только наесться, а не кушаете

для того, чтобы с удовлетворением аппетита наслаждаться лакомством, — то не ходите к Шевалье: для вас будут сносны и жесткие рубленые котлеты Шевалдышева, и ботвиньи с крепко посоленной рыбой Егорова, даже немного ржавая ветчина, подающаяся в галерее Александровского сада. Ежели же вы с первою ложкою супа можете достойно оценить художника повара; ежели хотя немного передержанный кусок бифштекса оставляет в вас неприятное впечатление; ежели вы до того тонкий знаток, что по белизне мяса можете отличить то место, где летал до роковой дроби предлагаемый вам зажаренный рябчик; ежели вы не ошибетесь во вкусе животрепещущей стерляди от заснувшей назад тому десять минут, — то ступайте, ради вашего удовольствия, ступайте к Шевалье, и ежели хотите совершенно насладиться приятным обедом, то пригласите с собой человек пять товарищей, накануне закажите обед, предоставив составление карты самому ресторатору, и не поскупитесь заплатить по шести рублей серебром с персоны. О, тогда вас так накормят, что вы долго, долго не забудете этого праздника вашего желудка[235].

Вот как выглядела карта этого знаменитого обеда:

Hors d’ oeuvres или закуска:

Сыр из Бри.

Сардины.

Копченый язык оленя.

Самый обед состоял из следующих блюд:

Суп раковый биск с двумя сортами пирожков, расстегаи с визигой и фаршем и слоеные витушки с кнелью.

Говяжий филе с густым соусом, пюре из каштанов и аншпотов, из сельдерея, петрушки и брунколи, фаршированной aux fines herbes.

Провансаль из судака (это блюдо — верх искусства талантливого Шевалье).

Пулярды supreme, прошпигованные, надушенные, засыпанные трюфелем.

Цветная капуста, белая как снег, поданная по-польски с распущенным сливочным маслом и сухарями.

Жареные бекасы, с салатом из сердечек маринованных артишоков, приготовленных в прованском масле и дижонской горчице.

Мацедуан из ананасов, персиков, мексиканской земляники, абрикосов и дыни канталупы, залитых сиропом, в котором было очень чувствительно присутствие заграничного мараскина, старой густой малаги.

В середине меню — тот самый майонез, именуемый

«провансаль из судака», сделанный уже не на основе ланспика (застывшего бульона), а на яичной базе. Может быть, от Островского или Толстого — завсегдатаев заведения Шевалье — слава о майонезе как изящном и исключительно вкусном блюде доходит и до Михаила Салтыкова-Щедрина. Не зря же он с таким чувством упоминает его в своих работах: «Но так как оратор с утра ничего не ел, то в эту минуту перед глазами его внезапно проносятся: майонезы из дичи, майонезы из рыбы, уха из стерлядей, отпоенная добела телятина, одним словом, вся сласть, которую, через какой-нибудь час, ему, вместе с прочими, предстоит обонять, ощущать и смаковать»[236].

В советское время в истории майонеза и оливье также появилось немало легенд. Долгое время преобладала неизвестно кем пущенная версия, что советский оливье — салат «Столичный» — придумал в 1930-х годах некий повар Иванов, в юности работавший под началом самого Люсьена Оливье. Хотя для этого Иванову должно было быть минимум 70 лет. Уже в 2013 году мы восстановили реальную историю салата «Столичный» и опубликовали ее в книге «Непридуманная история советской кухни». Сведения мы почерпнули у непосредственного свидетеля тех событий — бывшего главного кулинара Москвы Сергея Протопопова. По его словам, идея «Столичного» принадлежала шеф-повару ресторана гостиницы «Москва» Григорию Ермилину[237]. Естественно, Люсьена Оливье этот сравнительно молодой (в 1939 году ему чуть больше 30 лет) кулинар не знал.

Много сейчас искажают русскую кухню. Вот, к примеру, салат оливье. Я недавно перед Новым годом по телевидению смотрел, — советуют взять первым делом 300 граммов колбасы. Где это видано? Ведь салат оливье — исключительно русское блюдо. В него обязательно полагались раковые шейки. Когда раков стало мало, их заменили икрой. Но уже не называли салатом оливье. Шеф-повар ресторана «Москва» Ермилин добавил в этот салат яблоки, убрал раковые шейки. И назвал салат «Столичным»[238].

Фабричный майонез, используемый в этот салате, стал частью новой советской пищевой промышленности, которую создавал Анастас Микоян. До сих пор многие с ностальгией вспоминают вкус советского майонеза. Секрет же его аромата прост: для консервации в него добавлялась уксусная эссенция, которая сегодня почти не используется.

Майонезы — пример того, как заимствованное блюдо получило в России всенародное признание. Не оттого ли, что русские повара могли умело сочетать вековую традицию с общественным запросом на новую, изящную кухню?

Эволюция салата оливье

1862 год. Достоверного описания от самого Люсьена Оливье именно того салата, который он подавал в московском ресторане «Эрмитаж» в начале 1860-х годов, к сожалению, не сохранилось. Одно из первых упоминаний о похожем салате можно встретить в книге Игнатия Радецкого 1862 года издания. Тогда еще было принято майонезом называть не сам соус, а блюдо полностью. В салате также использовался забытый сегодня ланспик.

1899 год. В книге классика гастрономии Пелагеи Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства», изданной в 1899 году, перечислены следующие ингредиенты для салата оливье:

рябчики — 3 шт.
картофель — 5 шт.
огурцы — 5 шт.
салат — 2 шт.
раковые шейки — 15 шт.
ланспик — 1 стакан
оливки и корнишоны — 100 г
провансаль — ½ бутылки
трюфели — 3 шт.

Согласно рецепту, отварное мясо, раковые шейки и овощи нужно выложить слоями, сверху смазать майонезом из ланспика или нарисовать сетку из него. Хорошо остудить, чтобы майонез застыл. Украсить раковыми шейками, букетом из зелени.

1939 год. В советское время салат стал именоваться салатом из дичи. Вот такой рецепт был опубликован в «Книге о вкусной и здоровой пище» (1939):

Салат из дичи

Нарезать филе рябчика, картофель, корнишоны, половину сваренного вкрутую яйца тонкими ломтиками, а листики осушенного салата на 3–4 части. Сложить в миску, посолить и смещать с соусом майонез, прибавить сою-кабуль, уксус и лимонный сок. Заправленный салат уложить горкой в салатник. В центре горки поместить листики салата, а вокруг, по овалу, украсить яйцами, нарезанными на четвертинки, кружочками свежего огурца и кусочками пикулей.

Украшать салат можно раковыми шейками, кусочками крабов, а также кружочками помидоров. Такой салат можно приготовить

из различной дичи или домашней птицы, из мяса, телятины и пр.

На одного рябчика (вареного или жареного) — 300 г вареного картофеля, 75 г корнишонов или пикулей, 75 г зеленого салата, 2 яйца, ½ стакана соуса майонез, ½ ст. ложки сои-кабуль, 1 ст. ложку уксуса, ¼ чайной ложки сахарной пудры, соль по вкусу» [239].

1955 год. В 1950-х салат оливье стали называть салатом из птицы или «Столичным». Кроме названия немного изменился состав — например, рябчика можно было заменить курицей. Рецепт отчасти упростился[240]:

…курица или дичь вареная, картофель вареный, свежий огурец, маринованный огурец, яйца вареные, зеленый салат, майонез, раковые шейки, маслины.

Подача:

…горкой выложить в салатник все перемешанные и заправленные ингредиенты, оформить кружочками яйца, выложить маринованные огурцы, листья салата, ломтики филе курицы, маслины.

1962 год. В книге «Русская кулинария», изданной в 1962 году, можно найти рецепт салата «Москва», который был все тем же салатом «Столичный». Правда, вместо курицы или дичи рекомендовалось брать вареное филе индейки, а в оформлении салата использовать красную икру, которая выкладывалась на колокольчики из свежего огурца:

Салат «Москва»

Салат готовится так же, как и «Столичный», но вместо курицы использовать филе индейки и заправить майонезом со взбитыми сливками. При оформлении салата дополнительно применить консервированные фрукты, которые уложить на вазу вокруг горки салата, и колокольчики, вырезанные из свежих огурцов, наполненные зернистой икрой [241].

1980–1990-е годы. Еще в 1970-х годах появился вариант салата оливье с докторской колбасой. По странному стечению обстоятельств он зовется «Московским». При этом в домашней кухне обретает популярность манера готовить оливье на праздники целыми «тазиками», то есть в больших салатниках. В последующие десятилетия «эксперименты» продолжаются, многие хозяйки начали добавлять яблоко и делают это до сих пор:

картофель вареный — 2 шт.
морковь вареная средняя — 1 шт.
консервированный горошек — 1 банка
яйца вареные — 2 шт.

колбаса докторская — 200 г
огурец соленый — 2 шт.
лук — 1 шт.
яблоко — 1 шт.

Подача традиционная, знакомая многим с детства: все ингредиенты нарезать кубиками одного размера, заправить майонезом и перемешать.

2000-е годы. Салат вновь начали готовить чаще с мясом, чем с колбасой. Предпочтения у всех разные: это может быть вареная курица, индейка или даже говядина. Рестораны стараются разнообразить приевшийся и вездесущий, но популярный у гостей салат разнообразной подачей — например, становится модной подача салата в кулинарном кольце или слоями.

картофель вареный — 2 шт.
морковь вареная средняя — 1 шт.
консервированный горошек — 1 банка
яйца вареные — 2 шт.
куриное филе вареное — 1 шт.
огурец соленый — 2 шт.
кресс-салат

Оливье не теряет своей популярности и сегодня. В новогоднюю ночь многие отдадут дань традициям и поставят на стол любимый салат. Шеф-повара не ограничивают ничем свою фантазию, искусно смешивают ингредиенты, добавляя в них что-то новое и неожиданное. Подача салата может быть совершенно непредсказуемой — от оливье в виде роллов до молекулярного оливье в пене.

Русский винегрет: из Парижа в Пошехонье

Французский соус винегрет изменлся на русской почве до неузнаваемости. Недостаточное понимание нашими поварами французского языка и кулинарных приемов не раз приводило к искажению оригинальных названий. Майонез у нас превратился из соуса в блюдо из дичи и вареных, квашеных и маринованных овощей, иногда приправленных этим соусом. Та же судьба постигла и винегрет. Из французского соуса с прованским маслом, уксусом и горчицей в России он стал блюдом, причем не всегда связанным с этими ингредиентами.

Привычные нам сегодня «мешаные» салаты вообще не характерны для старинной русской кухни. За малым исключением всё подавалось в чистом виде. Приправы ставились рядом: уксус, масло, соль-перец, квашеная капуста, соленые сливы, огурцы, моченые яблоки. Это и называлось «принадлежность» к мясным или рыбным блюдам. Единственным исключением чуть позже становится винегрет. Мы говорим о нашем сегодняшнем русском понимании этого салата — мелко резаные перемешанные овощи в масле. Тогда же у нас готовили так называемый уборный винегрет — вокруг рыбы или мяса на блюде раскладывали порезанные овощи.

В изданной в Москве в 1792 году книге «Новый совершенный российский повар и кандитер, или Подробный поваренный и кандитерский словарь» уже встречается «венигрет из сельдей и анчоусов». А популярный в свое время «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (1795–1797) В. А. Лёвшина дает уже вполне понятное описание рецепта[242]:

Винегрет

Так называется холодное кушанье, делаемое из остатков жареного всякого мяса. Взять остатков телятины, разных домовых и диких птиц жареных, обрезать ломтиками, укласть на блюде; гарнировать рубленными каперсами, оливками, обрезанными с косточек, огурцами и лимонами солеными, петрушкою травою, свеклою вареною и яблоками свежими. Все это облить соусом салатным, делаемым из уксусу, с прованским маслом и малою долею горчицы.

Винегрет появился в России в конце XVIII века. Уже к 1830-м годам он стал общепринятым блюдом изящной кухни. Но каким? Например, в «Альманахе гастрономов» И. Радецкого (1852) это

блюдо с весьма расплывчатыми критериями. Там есть и «винегрет из рыбы», и «винегрет из дичи», и «винегрет из осетрины». И даже «винегрет из разностей»:

Винегрет из разностей

(Vinaigrette maigre)

Приготовить зимний салат для холодного… и прибавив в оный сваренных и очищенных грибов, соленых или маринованных рыжиков и волнушек, рубленной петрушки, снабдить по вкусу солью, перцем, уксусом, прованским маслом, размешать и, выложив на блюдо, обложить одинаковой величины кружочками из вышесказанных предметов.

Если речь идет о птице или мясе, предусматривается их предварительная прожарка мелкими кусочками. Рыба должна быть сварена тоже «небольшими частями». А вот дальше — характерная для этого блюда операция: «замариновать уксусом и прованским маслом и остудить на льду». Все остальное — украшение ланспиком (для рыбы) или овощами (в случае птицы) — уже индивидуально. Упоминается также винегрет из салата с грибами (рыжиками и волнушками), которые также следует «снабдить по вкусу уксусом и прованским маслом и подавать холодными».

Винегрет из осетрины

(Vinaigrette d' esturgeon)

Изрезать сваренную осетрину правильно и умеренными кусками, сложить в сотейник, замариновать немного уксусом и прованским маслом и поставить на лед. Между тем приготовить капорцы, оливки без костей, корнишоны, раковые шейки, маринованные грибы: грузди и рыжики, зеленую спаржу и бобы, сваренные натурально. Когда все будет готово, влить в сотейник к осетрине чумичку ланспика, а когда начнет немного застывать, положить салат, прибавить по вкусу уксуса и прованского масла, замешать осторожно ложкою и, когда совершенно застынет, выложить на средину блюда, в возвышенном виде и обложить кругом крутонами вперемешку с зеленым салатом; сверху ничем не убирается; неровные места закладываются раковыми шейками или

другим гарниром и осыпаются мелко рубленным ланспиком; винегрет подается на хрустаде [243] *… Сим же способом приготовляется винегрет из стерляди и разной рыбы.*

Рецепт из книги Игнатия Радецкого «Санкт-Петербургская кухня» (1862)

Собственно, вот эти две отличительные черты русского винегрета: 1) уксус + прованское масло; 2) подавать холодным. Они и были тогда определяющими. Об это можно прочесть в «Лекциях господина Пуфа», изданном в 1844 году шуточном гастрономическом произведении В. Ф. Одоевского[244]:

Описывать составление постного винегрета нечего, оно слишком известно: свекла, картофель, огурцы, соленые грибы и пр. Но советую их обливать следующим образом: две столовые ложки французской горчицы; пять столовых ложек прованского масла; ложку самого крепкого уксуса; соль, сахар.

Непременным ингредиентом винегрета был картофель. Это свидетельствует, что блюдо это было столичное, ресторанное, принадлежащее скорее к изящной гастрономии. Ведь в народной крестьянской кухне картофель закрепился лишь во второй половине XIX века. Вспомним картофельные бунты 1840-х годов. Да и позже, в 1875 году, доля этой культуры составляла лишь около 1,5 % посевной площади.

Приведенные выше цитаты показывают безосновательность вывода Вильяма Похлебкина о том, что «классический русский винегрет обязательно включает рубленое крутое яйцо»[245]. На самом деле яйцо — крайне редкий ингредиент винегрета до конца XIX века. И уж точно это не какая-то отличительная черта русского винегрета, «классических» рецептов которого просто не существует.

Существует мнение, что винегрет был популярным народным блюдом уже с середины XIX века. Никаких аргументов в пользу этого нет, все ограничивается цитированием беллетристики, в частности «Пошехонской старины» Салтыкова-Щедрина, где, пожалуй, единственно и упоминается это блюдо в таком контексте: «Да, ты смотри Тимошка, старую баранью ногу все-таки не бросай. Еще найдутся обрезочки, на винегрет пригодятся»[246]. Скорее всего, это шуточная реплика. То есть существовать это блюдо в деревне могло, но именно как нечто когда-то увиденное в трактире и переделанное на свой лад из подсобных продуктов.

Еще одно сегодняшнее заблуждение — неотъемлемая связь винегрета с горчичным маслом. Единственный повод для этого — следующая цитата из словаря Даля:

Холодное *ср.* кушанье, блюдо, которое, по изготовлении его,

студится, нпр. дрожалка, студень, рыба с приправой, окрошка или горчичник (винегрет) и пр.

Термин этот явно локальный. Даже Даль приводит устойчивую фразу «самарцы (саратовцы) горчичники». Ведь именно в окрестностях Царицына, Самары и Саратова в середине XIX века сеялась горчица. Ни в одной кулинарной книге тех лет слово «горчичник» в данном значении не употребляется. Но что же означает «горчичник» у Даля вообще, без привязки к блюду? «До горчицы относящийся, из нее добытый, ею приправленный». Отсюда легко понять, что речь идет о приправлении винегрета горчицей.

Собственно, об этом и говорят процитированные выше рецепты. Высказываемая же некоторыми историками кухни версия, что слово «горчичник» (в значении винегрет) связано с горчичным маслом, сомнительна.

Во-первых, такое название могло возникнуть по причине сравнения — жгучего вкуса горчицы. Предположение, что горчичное масло первого (холодного) отжима может обладать таким качествами, ошибочно. Хорошее горчичное масло не придает продукту горечи, а лишь добавляет изысканности винегрету. Тем более что при транспортировке до отдаленных ярославских деревень оно бы потеряло все свои «свежие» качества. Ведь промышленная горчица для масла росла под Царицыном (современная Волгоградская область).

Во-вторых, идея, что горчичное масло издавна использовалось на Руси, — не более чем заблуждение. Начало производства горчичного масла в России — 1760–1770-е годы, когда по указу Екатерины немецким поселенцам было разрешено обосноваться в Сарепте[247]. Примерно в это же время Никита Бекетов в своем имении близ Царицына начал культивировать новый сорт горчицы, скрестив дикорастущую горчицу с английской и французской. Он же впервые начал высевать горчицу и получать из нее горчичное масло и горчичную муку.

До конца XVIII века Сарепта была монопольным поставщиком данного продукта к императорскому двору. Именно с тех пор лучшие блюда царской кухни готовились только с горчичным маслом из Сарепты. Опыты по его производству прервала смерть Бекетова. Усилия генерал-губернатора не пропали даром: поволжские немцы слободы Сарепта с присущей им аккуратностью наладили промышленное производство горчицы и горчичного масла, и уже к 1810–1820-м годам эти продукты начали поставляться по России. Впрочем, крайне сложно представить крестьянина, продавшего мешок ячменя, чтобы купить именно привезенного издалека горчичного масла, а не

привычного ему конопляного или льняного, не говоря уже об активно производимом в России с 1830-х годов подсолнечном.

В принципе, и сам Даль дает основания для вывода о том, что термин «горчичник» относится именно к горчице, а не маслу из нее:

Винегрет фр. окрошка, но без квасу, а с приправою уксуса, горчицы и пр., холодное, смесь всячины.

Следует обратиться к рецепту окрошки того времени. Перед нами опять же Игнатий Радецкий. Но на этот раз его «Санкт-Петербургская кухня» (1862):

Окрошка постная из разностей

(Okrochka maigre à la russe; Окрошка мегр а ля рюсс)

Очистить и нарезать салпиконом [248] *нужное количество из следующего: огурцов, свежих или соленых, огурчиков маринованных, грибов белых вареных или маринованных, соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих или моченых (можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград), сваренных и очищенных: картофеля, свеклы, зеленых бобов и сложить в суповую чашку. Пред отпуском положить в каменную чашку немного готовой, сарептской горчицы и соли, размешать, и лить по несколько капель прованского масла на лопатку, и мешать постоянно, от чего масло с горчицею обратится в густой соус, который развести постепенно кислыми щами или хорошим квасом, снабдить по вкусу солью и перцем, опустить зеленого рубленого лука или шалота, петрушки, эстрагона, кервеля и укропа и, вылив в суповую чашку к приготовленной смеси, отпустить со льдом.*

«Положить сарептской горчицы и лить несколько капель прованского масла. Мешать постоянно, отчего масло с горчицею превратится в густой соус». Итак, если, поверив Далю, остановиться на этом и не добавлять дальше «кислые щи или квас», то получится именно винегрет.

Привычный нам сегодня рецепт винегрета — результат долгой эволюции блюда. Отдельные его ингредиенты — свекла, картофель, соленая капуста, яйцо, селедка — появляются в старых рецептах. Винегрет «из сельдей и анчоусов» упоминается еще в рецептурной книге 1792 года. Однако окончательная «сборка» этого салата в современном виде произошла, по-видимому, лишь в начале XX века. А расцвет ее приходится уже на период советской кулинарии, для которой он стал одним из характерных блюд — недорогим, легким в приготовлении. И

самое главное, состоящим из продуктов, доступных в эпоху дефицита.

Итак, по причине российских особенностей освоения иностранного кулинарного опыта термином «винегрет» у нас стал называться не оригинальный французский соус, а целый класс блюд. Винегрет в русской кухне XIX века мог быть из рыбы, мяса, птицы или грибов и овощей. Внешнее оформление и состав этих блюд были чрезвычайно разнообразными. Единственной отличительной и характерной чертой этого блюда было использование мелких кусков птицы, мяса или рыбы с их «маринованием» в уксусе с прованским маслом и последующим охлаждением при подаче. Использование горчицы в русской версии винегрета возможно, но не обязательно. Касается оно мясных и овощных вариантов этого блюда.

Форшмак забытой национальности

Форшмак еще в XIX веке — столь же привычное для русского человека блюдо, как сегодня сосиски. Оно впитало в себя традиции немецкой, еврейской и русской кухонь. Сегодня форшмак воспринимается в массовом сознании как атрибут еврейской гастрономии. Однако еще 150 лет назад его принадлежность русскому столу не оспаривалась даже самыми националистически настроенными деятелями. Так, писатель-черносотенец Павел Крушеван (1860–1909) описывает типичный русский стол начала века, где на главном месте — форшмак:

В зале был накрыт стол на тридцать человек при полной сервировке. Вид был совсем парадный. На столе, освещенном канделябрами, стояли вазы с виноградом и цветами… Ужин, кроме закусок, поданных за отдельным столиком, состоял из кулебяки, форшмака, ростбифа с гарниром, крема и десерта. Водки в меру, вина бутылок сорок[249].

Форшмак из селедки, наверное, знают и любят все, а вот форшмак из телятины с сельдью будет для многих открытием.

Адриан ван Остаде. Торговка рыбой. 1660-е. Рейксмузеум, Амстердам / Rijksmuseum, Amsterdam

Даже этимология слова подсказывает нам его значение: это закуска, «еда перед едой». Блюдо это родилось в Северной Германии.

В Россию же форшмак попал вместе с иностранной кухней благодаря Петру I. В то время форшмак на прусском столе — горячая закуска. Таким он был и у нас. Кушанье стало более употребительным к началу XIX века. Именно его имеет в виду Екатерина Авдеева в своем рецепте «Селедка с телятиной», опубликованном в «Ручной книге русской опытной хозяйки» (1842)[250]:

Взяв оставшуюся телятину, отелить от костей; две селедки, вымоченные, положить туда же, снявши с них кожу и выбравши кости, и изрубить мягко все вместе с телятиной. Протереть сквозь решето вареного картофеля, положить вполовину против телятины и чайную чашку сухарей, мелко толченых, да изрубленную луковицу. Все вместе перемешать и порубить еще, чтобы сделалось тесто. Потом вылить в тесто чайную чашку сливок, пять сырых яиц, две ложки масла. Плоскую форму или глубокую сковороду вымазать маслом, обсыпать сухарями, выложить в нее приготовленное тесто, поставить в печь, дать хорошенько зарумяниться. Это блюдо можно подавать на завтрак, или в начале стола для закуски.

Приблизительно в то же время форшмак попал и в еврейскую кухню. При Екатерине II в России была введена так называемая черта оседлости, под которой подразумевалась граница территорий в западных губерниях, где могли проживать евреи. Местечки были небогатыми, и кухня была соответствующей. Вот почему еврейская версия форшмака — из самых дешевых продуктов. А что может быть дешевле засоленной в бочке прошлогодней селедки? Именно там появилась привычка замачивать эту соленую селедку на ночь в чае. Старую рыбу часто нужно было сделать плотнее, чтобы порезать в форшмак. Таким образом, в еврейской кухне форшмак трансформировался в холодную закуску из молотой сельди с луком, яйцом, яблоком. Примерно в такую[251]:

Форшмак из селедки со сметаной

Селедку 1. Сметаны ¼ фун. Масла русского (топленого. — Прим. авт.) ⅓ фун. Луку 1 голов. Сухарей 5 шт. Немного

толченого перца. Селедку вычисти, вымой, отбери от костей мясо, сруби с луком и перцем очень мелко; сухари разотри в ступке, положи в чашку и влей сметану, все смешай хорошенько с половинною порциею масла, а другую половину положи на сотейник и согрей; потом выложи на него все приготовленное, обровняй ложкой и поставь в духовую печь на четверть часа, а когда зарумянится, подай к столу на сотейнике.

В начале XX века в условиях нарастающего экономического кризиса форшмак постепенно перешел к своей «скромной» версии. «В Териберке на Мурмане стали приготовлять дешевые консервы, филе и форшмаки из трески и пикши»[252], — отмечал в 1909 году профессор Московского университета Николай Зограф в книге с характерным названием «Питательная пища, доступная небогатому человеку». «Форшмак из килек»[253] рекомендует в 1905 году безымянный автор «Полного подарка молодым хозяйкам» — подделки под знаменитый том Елены Молоховец.

Дальше произошла революция. Еще на заре советской власти огромное влияние на советский общепит оказала еврейская кухня. Начнем с того, что незадолго до революции Временным правительством была отменена черта оседлости (хотя де-факто это произошло еще в 1915 году). Некоторые блюда еврейской кухни завоевали популярность: традиционный набор продуктов этой кулинарии (в ее бюджетном варианте) вполне вписывался в скромный послереволюционный рацион.

Надо ли говорить, что в условиях бедности и дефицита продуктов в пореволюционные времена еврейская версия форшмака пришлась как нельзя кстати. По словам Вильяма Похлебкина,

в последующие годы блюда еврейской кухни, как весьма щадящие и полезные для желудка, станут основой советского диетического, да и отчасти просто общественного питания. Простота композиции, быстрота приготовления, использование готового сырья — бульонов, яиц, лапши и рубленого мяса (котлеты, паштеты), а также приспособленность еврейских блюд к наплитному приготовлению — все это послужило причиной широкого распространения их в сети общественного питания[254].

Еще некоторое время после революции память о старом блюде сохранялась. Вот, к примеру, рецепт из книги Е. Г. Уваровой «Спутник домашней хозяйки» (1927):

Форшмак из говядины. Взять мягкий кусок вареного или жареного мяса, всего около ¾ кг, пропустить через мясорубку вместе с несколькими вареными картофелинами, очищенной селедкой и изрубленной и поджаренной луковицей. Прибавить

кусочек масла, 2 ложки сметаны, перцу, хорошенько размешать, выложить в кастрюльку, обмазанную маслом и посыпать сухарями, вставить на ½ в духовую, чтобы подрумянилось. Если мясо жирное, то можно масла и не класть, а вместо сметаны влить столько бульона или молока, чтобы форшмак был сочный.

Продукты: мяса вареного ¾ кг; картофеля ½ кг; селедки 1 шт.; сметаны 2 ложки; лука 1 большую.

Одним из создателей советской науки о лечебном питании и диетологии был Мануил Исаакович Певзнер. Человек удивительной судьбы, он еще в 1900 году прошел практику в ведущих клиниках Германии, защитил докторскую диссертацию в Москве. После революции он стал одним из основателей Института питания Наркомата здравоохранения СССР. Именно ему принадлежала идея разработки медицинских диет под группы заболеваний. Долгие десятилетия эти 15 «лечебных столов», назначаемых в зависимости от состояния пациента, находились на вооружении больниц и санаториев. Лечебные бульоны, протертые котлетки, сладкая выпечка — наметанный глаз быстро обнаружит в этих хитах советского лечебного питания еврейские кулинарные корни.

Этот аспект всегда оставался за рамками официальной истории. Между тем для объективного исследователя игнорировать вклад еврейской кухни в русскую и советскую традицию попросту невозможно. Новый советский быт не исключал старый добрый форшмак. Именно его рекомендовали колхозникам на обед авторы изданного в 1931 году сборника «За здоровый культурный быт»: «Тушеное мясо с отварным картофелем, форшмак и котлеты»[255].

Карл Густав Маннергейм. Ок. 1918–1919

Но дальше, увы, телячий форшмак оказался забытым, а в «Книгу о вкусной и здоровой пище» (1939) и другие советские издания вошел рецепт форшмака из селедки.

При этом следует отметить, что на авторство форшмака претендуют кухни сразу нескольких народов — еврейская, немецкая, шведская, а финны считают его своим национальным блюдом — потому что это любимая закуска маршала Маннергейма.

Барон Карл Густав Эмиль Маннергейм, генерал-лейтенант от кавалерии Российской империи, офицер Генштаба, по происхождению был шведом, учился в России, служил в Польше. Впоследствии он стал маршалом и президентом Финляндии. Он был специалистом не только в вопросах военной стратегии. Барон знал толк в хорошей еде и напитках. Маннергейм регулярно приходил в ресторан «Савой» в Хельсинки и на обед непременно заказывал любимое блюдо. Маршальский форшмак готовили из баранины и говядины. Обжаривали мясо с луком, затем измельчали вместе с соленой сельдью и анчоусами. Добавляли чеснок и томили с большим количеством воды. Он любил это блюдо с картофелем в качестве гарнира.

И сегодня в этом ресторане можно заказать форшмак, как в маннергеймовские времена. А вот есть ли в этой истории русский след, неизвестно. «Савой» был открыт через 20 лет после провозглашения Финляндией независимости от России. Финны с подачи своего героя полюбили это блюдо и готовят по сей день. В самой же России мясной и горячий форшмак прекратил свою кулинарную традицию.

Но теперь все-таки о том, как делается этот самый загадочный форшмак из телятины. Все просто.

500 г говядины (лопатка или бедро)

½ селедки

100 г сметаны (20 % жирности)

50 мл бульона или вместо бульона добавить чуть больше сметаны

1 ст. л. топленого масла

1 луковица

2 клубня отварного в мундире картофеля

1 ст. ложка томатной пасты

50 г твердого сыра

соль, перец по вкусу

масло для смазывания формы

Лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Оставить на сковороде.

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и отправить к обжаренному луку. Жарить все вместе на среднем огне до готовности фарша — примерно 10 минут.

Духовку разогреть до 180 градусов.

Отварной картофель очистить. Селедку почистить и разделать.

Пропустить через мясорубку обжаренный с луком фарш, картофель и селедку.

Добавить сметану, яйца, томатную пасту, посолить и

поперчить по вкусу.

Сыр натереть на терке.

Форму для запекания смазать маслом, выложить форшмак, посыпать сыром.

Запекать 30 минут. Кстати, запекать форшмак можно в небольших порционных формочках — кокотницах.

Селедка под шубой и без

Соленая селедка под водку — есть ли более русская закуска? Кажется, что она была всегда. На самом же деле производство соленой сельди переживало у нас и взлеты, и падения.

Обитатели Поморья многие века занимались рыбной ловлей. Этому способствовало и то, что земледелие там или было невозможным, или играло незначительную роль. Рыбу же ловили для собственного потребления или продавали в южные губернии, покупая там зерно, муку и овощи.

В зависимости от обстановки и цен рыбная ловля то активизировалась, то сводилась лишь к удовлетворению насущных потребностей. Так, при Елизавете она «остановилась почти совершенно». А вот при императрице Екатерине II неожиданно ожила.

В 1766 году власти специально выписали из Голландии двух мастеров, задачей которых было обучить местное население в Архангельске технологии соления и сохранения сельди. Активизируются и русские предприниматели: возникает Беломорская компания рыболовства, а вскоре и ее успешные конкуренты. В 1781 году купец Свягин начал заниматься выловом и солением сельди в Кандалакшском заливе. Современники считали, что сельди его мало уступали голландским.

М. А. Зичи. Продавец селедки. 1850-е. Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург

Между тем, в благоприятные годы Кандалакшский залив мог

доставить в Архангельск до 10 тысяч бочонков сельдей[256]. Качеством сельди славились рыболовные промыслы вокруг Соловецкого монастыря (преимущественно у Анзерского скита), все они принадлежали монастырю. В конце XVIII века сельдь уже ловили на взморье в Онежском уезде, а также на Терском берегу до Оленицы. Постепенно местные жители учились правильно обрабатывать и сохранять рыбу.

Однако ж, — пишет русский ученый-географ Иван Федорович Штукенбург (1788–1856), — этот улучшенный способ они употребляли только над рыбой, доставляемой компании, а с предназначенной для собственного употребления и на продажу поступали по-старому. Бочка такой рыбы, содержащая 3–3,5 голландских восьмериков (40–45 литров), продавалась по 1 руб. — 1 руб. 20 коп. На ирбитском и московском рынках платили за них, как за настоящие голландские сельди, а то и дороже. Но лишь с помощью принуждения властей оказалось возможным искоренить между упрямыми прибрежными жителями их старый, дурной способ заготовки сельдей[257].

Для правильной засолки тогда употреблялась так называемая испанская соль. Почему именно она? По словам промышленников, преимущество иностранной соли перед русской, вываривaемой из морской воды, состояло в том, что первая придавала рыбе наружный вид, необходимый для продажи. Напротив того, русская «морянка» давала рыбе хороший вкус, но портила внешний вид. Впрочем, были и другие мнения. Так, считалось, что испанская соль оставляет в рыбе все соки, а русская — вытягивает в рассол.

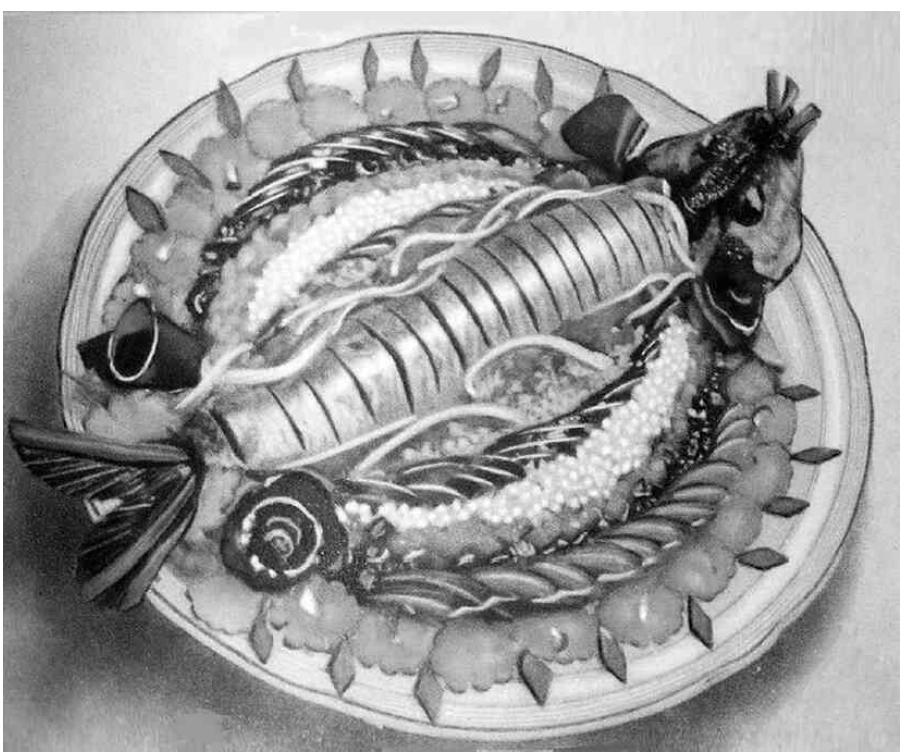
«В 1780 году правительство выписало 30 тысяч пудов соли из Англии, как для соления сельдей, так и для мяса. В 1791 году она была израсходована, и запасов после того не возобновляли», — заключает Иван Штукенберг. По сути, это и была причина, по которой для соления рыбы употребляли слишком мало соли. Главный фактор упадка беломорской рыбной ловли в конце XVIII века — завышенная цена на соль и неиспользование беломорских соляных источников на Соловецких островах.

Позже ситуация начала меняться. Активизировалась добыча в самой Архангельской губернии, в «варницах Красногорских и Ненокских», где пуд соли продавался по 35 копеек серебром.

Однако тогда, в конце XVIII века, из-за «недовложения» соли сельди в бочках получались мягкие, размокшие и не отличались хорошим вкусом. Цена на соленую сельдь, заготовленную этим «старым» способом, была от 80 копеек до 2,5 рубля за бочку. Помимо прочего, этот промысел страдал от пошлины, наложенный на всю рыбную ловлю «по норвежскому берегу».

При хорошем приготовлении беломорские сельди могли бы быть превосходными и давали бы промышленникам большие выгоды, но, к сожалению, приготовляются они с большой небрежностью и без всякого старанья. Когда возвращающиеся с промысла карбасы пристают к амбарам, то сельди обыкновенно переносят на носилках или в корытах в солильню, на пол которой наваливаются кучами[258].

«Солильня» представляла собой всего лишь амбар или его часть, где стояли бочки и подсобная утварь. Засолкой рыбы здесь были заняты два или три человека, как правилоя женщины. Все их дело состояло в том, чтобы, не выдирая ни жабр, ни внутренностей, посыпать солью кучу сельдей, лежащих на полу, и перемешивать все это лопатой. Затем селедку подбирали с пола и закладывали в бочки, опять перемешивая с солью. Только с ивановской сельдью, которая ловится в последних числах июня и в начале июля, поступали иначе. Каждой рыбине перерезали горло с помощью меленького ножика («кляпика») и вырывали жабры и часть внутренностей. Вычищенных сельдей помещали в кадки без особого порядка, насыпали на них соли и оставляли на 2–3 суток. После этого перекладывали их в специальные бочки-сельдянки.



Сельдь с гарниром. Иллюстрация И. Р. Бескина из книги

При этом сначала насыпали слой соли на дно и на него укладывали рыбу рядами так, чтобы они лежали спиной вниз, а брюхом вверх. Пересыпав этот ряд солью, клали на него другой — и так пока вся бочка не наполнится. В Кандалакше «соли „шпанки“ в каждую сельдянку идет на 3 копейки, но солят и простой солью, которая дешевле и хуже»[259].

Набитые доверху бочки покрывали рогожами и оставляли стоять до полутора недель, чтобы сельдь осела. После чего докладывали бочки рыбой доверху и забивали их крышками. Современники отмечали, что

такой способ приготовления был бы очень хорош, если бы только тщательнее производился, т. е. если бы всегда брали самую свежую сельдь, клали более соли и укладывали сельдей в сельдянки как можно теснее и плотнее[260].

Из всех беломорских сельдей лучшими считались соловецкие. Впрочем, не потому, что рыба была сама по себе лучше, а в силу большей тщательности и опрятности приготовления. За ними по своей популярности следовали сельди гридинские, бочка которых продавалась по цене до 70 копеек, в то время как бочка других сельдей стоила в Архангельске 30–50 копеек.

***

На рубеже XVIII–XIX веков у нас появляются новые блюда с селедкой: форшмак и винегрет, о которых мы говорили выше.

Впрочем, соленая сельдь с луком всегда была универсальным праздничным блюдом «на скорую руку». Была она любимой закуской и в графских гостиных, и в трактирах, и в домах партийной элиты времен СССР, и в рабочих бараках на окраине.

Рецепт ее прост.

Сельдь крепкого посола предварительно замочить в холодной воде в течение 1–4 часов. Очень вкусно получается рыба, замоченная в течение 24–48 часов в молоке, наполовину разбавленном водой.

При очистке сельди отрезать край брюшка и голову, вдоль спинки надрезать кожу и снять ее в направлении к хвосту, вынуть жабры, а при разделке филе удалить также хребтовую и реберные кости.

Нарезать сельдь немного наискось, уложить на селедочный лоток или блюдо, приложить голову и хвост, придав, тем самым, сельди форму целой рыбы. Украсить зеленью. Вокруг уложить

гарнир из мелко нарезанных овощей, а также дольки вареного яйца. Перед подачей полить салатной или горчичной заправкой.

Наверное, многим приходило в голову, что наша «селедка под шубой» — это смесь винегрета с селедкой и оливье с майонезом. Даже в условиях дефицита продуктов советские хозяйки из банальной картошки, свеклы и всегда доступной селедки готовили это праздничное блюдо. Кто же придумал этот поистине народный рецепт?

Сегодня в интернете тиражируется история о том, как трактирщик Анастас Богомилов изобрел этот салат:

Купца Богомилова осенило: надо придумать «блюдо мира»: новое, вкусное, жирное, и чтобы политический смысл имело. И поручил тогда хозяин трактира своему повару придумать такое блюдо. Кулинар превзошел сам себя. Селедка в его новом салате символизировала пролетариат. Овощи — крестьянство. Свекольный цвет напоминал о триумфе «красных», а французское изобретение «майонез» — должно было стать лакомым куском для скрытых контрреволюционеров. Новинку назвали «ШУБА» — что в сокращении означало «Шовинизму и Упадку Бойкот и Анафема».

Никакого Богомилова, конечно, никогда не существовало (в списках дореволюционных купеческих гильдий он не значится). Да и представить себе трактирщика в голодном послереволюционном 1918 году довольно сложно.

На самом деле рецепт «селедки под шубой» появился в советской кулинарной литературе лишь на рубеже 1960–1970-х. Ничего подобного — уложенных слоями картошки, селедки, майонеза — до тех пор не существовало. Да, какие-то подобные блюда с селедкой можно найти в конце XIX века, но они лишь отдаленно напоминают этот советский рецепт, ставший творческой удачей какой-нибудь домохозяйки, порадовавшей своих гостей смелой находкой. Рецептом, разошедшимся впоследствии по всей стране и так удивительно совместившим старые традиции со вкусами новой жизни.

Буженина мясная и рыбная

Буженина — один из самых аппетитных и универсальных символов нашего праздничного застолья. Встретить ее можно было и на боярском пиру, и в дорожной переметной сумке путешественника. Подавалась она и горячей, только из печи, и холодной, скрашивая ненастное похмельное утро.

Одно из первых упоминаний о буженине встречается в Домострое[261]:

С Покрова утки верченые с простым зваром даются. Прибыльная ества: блины красные по 5 на блюдо, блины тонкие, колбасы даются с клинцы, хоробрая дается с почками свиными, боров дается, голова под чесноком, середка наделываная жареная, буженина, колбасы.

«Прибыльная ества» значит «еда сытная, питательная». Неудивительно перечисление буженины в одном ряду с жирными, насыщенными блюдами. А какой идеал мяса для крестьянина? Конечно, свинина. Именно она в достатке в крестьянском хозяйстве в разгар осеннего мясоеда. Ее заготавливают на долгую зиму — делают колбасы, солонину. И буженину. Словарь Владимира Даля так и пишет: «Буженина — свинина; соленая или копченая свинина, ветчина; свинина вареная, с луком и др. приправами».

Происхождение этого термина хоть и не столь отчетливо, но в целом понятно. Этимологический словарь Фасмера выводит его из слов разных славянских языков — украинского «вуженина», чешского «uzenina» и др. В каждом из них слово это означает «копчености», «копченое мясо», «окорок» (см. ил. 9 цветной вкладки).

Буженина — один из базовых традиционных рецептов, и неудивительно, что он присутствует уже в первых книгах о русской кухне. У каждой хозяйки были свои секреты приготовления этого нехитрого кушанья. Вот, к примеру, одно из первых упоминаний буженины в русской рецептурной литературе — у Василия Лёвшина в «Словаре поваренном…»[262]:

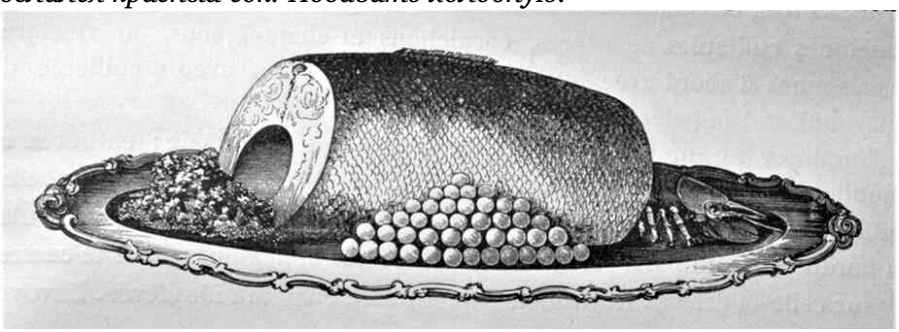
Взяв хороший окорок свежины, то есть свежей свинины, вымыть, вытереть, натыкать концом ножа и в эти места насовать чесноку, разрезав каждый зубок пополам. По отрезу окорока натереть толченым чесноком, положить на сутки в глубокую посудину и налить квасом. К употреблению, сняв кожу, обжаривать в печи. К нему подавать чеснок толченый, разведенный сметаной.

Более изысканная версия этого блюда встречается у Игнатия

Радецкого, который для приготовления «буженины из поросенка»[263] использует шпик, «осыпанный пряностями и мелко-рубленным чесноком», томит в сотейнике, полив маслом. А «когда заколеруется», поливает бульоном и собственным соком до окончательной готовности.

На обычной деревенской кухне и рецепт попроще. Вот каким он был в середине XIX века в Малороссии[264]:

Бужанина. Взяв задний свиной окорок с салом, но без кожи, нашпиговать его луком и чесноком, натереть солью и перцем, положить в кадку, налить его хлебным напиточным квасом, положить простой, а не аглицкой мяты, прибавить уксусу ¼ кварты [265] *, дать вымокнуть сутки, вынуть, положить в большую кастрюлю, накидать лаврового листу и стать жарить, закрывши кастрюлю плотно, чтоб упарилась и чтоб под нею сделался красный сок. Подавать холодную.*



Рыбная буженина. Иллюстрация из книги Урбена Дюбуа «Школа кулинаров» (1876)

И все-таки хочется развеять миф о том, что буженина — лишь запеченный в печи (духовке) окорок. Да, это запеченное мясо, но не обязательно задняя часть туши свиньи. Буженину можно приготовить из любого мяса.

Буженина в традиционной русской кухне — это, скорее, способ приготовления. В России ее делали даже из рыбы (скажем, осетрины) и индейки. Посмотрим на рецепт XVIII века, принадлежащий Николаю Осипову[266]:

Буженина рыбная

Разнявши пуд рыбы в звенья, перемыть в холодной воде и положить в котел в кипяток и держать на огне до тех пор, чтобы отопрели позвонки. Тогда как оные позвонки, так и весь хрящ вырезать вон; а между тем взварить ведро уксусу и положить в него нетолченого перцу четверть фунта, имбирю десять

золотников, душистых домашних трав, какие случатся, да сотню мелко изрезанного чесноку. В сей уксус положить звенья; и как они начнут кипеть, то бросать туда понемногу горсти две соли и варить до тех пор, покуда рыба сварится и поспеет. Тогда, вынимая ее из котла, класть горячую в кадку и, налив на нее из котла тот горячий отвар, выбравши из него одни только травы, накрыть кадку кружком и поставить в погреб.

А вот и буженина из индейки из кулинарной книги Г. Степанова (1851)[267]. Как видите, термин совершенно понятный для кулинаров той эпохи, не требующий дополнительных объяснений.

Буженина из индейки

Разними индейку по спине; исшинковав 4 головки чесноку, положи в чашку и прибавя туда немного мяты, потирай ложкой, после сего разведи кислыми щами; положа индейку на блюдо, облей ее сим соком и дай стоять сутки; потом жарь и подавай на стол, облив сим же соком. Примечание. К ней подается горчица.

Задумывая же сегодня приготовить буженину, нужно сразу определиться со временем. Закупить продукты и начать готовить за 2–3 дня до подачи на стол. Главное: вам понадобится свежее мясо. Даже правильно размороженное, оно значительно уступит в мягкости и аромате.

Мясо. Сейчас привычнее использовать свинину, поэтому не будем изменять традициям и купим не менее 2,5–3 кг. Запеченный крупный кусок будет гораздо вкуснее. При этом можно взять любую часть свиной туши — окорок, шею, лопатку, толстый филей. Наличие умеренного количества жира придаст сочности, но и постный кусок вполне сгодится. В такой вариант как раз хорошо укладываются окорок и шея — и размер куска идеальный, и жира умеренно.

Маринад. Перед запеканием свинину нужно непременно замариновать. Если кому-то важна «ржаная духовитость», понадобиться 1,5–2 л белого или красного кваса. Но это должен быть настоящий квас. Не достали хорошего кваса — замените его тем же количеством красного вина.

Что нужно. *2,5–3 кг свинины одним куском; 1,5–2 л кваса или вина; 1 головка чеснока; 3 шт. репчатого лука; 3,5–4 ст. л. соли; 8–10 горошин черного перца; 4 лавровых листика; 3 шт. гвоздики.*

Что делать. *За 2–3 дня до запекания свинину (или любое другое мясо на ваш выбор) необходимо замариновать.*

Чеснок очистить и оставить 3–4 зубчика для шпигования,

остальные разрезать на половинки или четвертинки. Лук очистить и нарезать крупными ломтиками.

Горошины черного перца и гвоздику раздавить, но не размалывать. Лавровый лист помыть и разломить на несколько частей. По желанию можно добавить можжевельник, розмарин, зерна кориандра и горчицы, тмин.

Квас или вино влить в просторную кастрюлю, добавить соль, размешать до полного растворения, добавить лук, чеснок, остальные специи и положить мясо — оно должно быть полностью покрыто жидкостью; если необходимо, добавить маринад. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на указанный срок.

Перед запеканием мясо достать из маринада, тщательно протереть бумажным полотенцем и оставить на 40–60 минут полностью обсохнуть и прогреться до комнатной температуры. Маринад не выливайте, он пригодится при запекании.

Духовку разогреть до 200–210 ˚С.

Чеснок нарезать брусочками и нашпиговать мясо — сделать неглубокие надрезы тонким острым ножом и, слегка повернув его, вставить чеснок в разрез. Если мясо недостаточно жирное, в такие же надрезы заправить небольшие кусочки шпика. Добавят аромата и листочки лаврового листа, и раздавленные горошинки черного или белого перца.

На противень налить немного маринада и положить буженину — жирной стороной сверху. Есть способ предохранить мясо от подгорания: положить на дно противня деревянные палочки (наверняка у всех дома есть палочки из японских или китайских ресторанов). Но маринаду все равно на противень плеснуть необходимо: в процессе запекания буженину следует поливать. И добавлять маринад на противень, если он полностью испарится.

В разогретой духовке мясо должно запекаться первые 15 минут. Затем огонь нужно убавить до 160–170 градусов (как в остывающей печи). Время готовности определяется весом мяса: на каждый килограмм отводится 35–40 минут плюс 25–30 минут в целом на весь процесс. Итого на наш кусок буженины времени уйдет около 2,5 часов. Во время запекания буженину надо поливать маринадом, а при необходимости накрыть фольгой или бумагой для выпечки или капустным листом — на случай, если начнет сильно поджариваться верх.

Готовность буженины проверяется просто — ее нужно проткнуть кулинарной вилкой (вилка с двумя длинными зубцами). Сок при прокалывании должен быть прозрачным, а не красноватым. Приготовленную буженину достать из духовки, завернуть в фольгу, дать ей отдохнуть 20 минут и подавать к

столу с горчицей, хреном или перечным соусом. А если останется, на следующий день — подать как холодную закуску.

Если буженина подается как горячее блюдо, не пытайтесь нарезать ее тонкими ломтиками — мясо будет крошиться под ножом. А с холодной бужениной справиться гораздо легче.

Русский сыр: от легенды к товару

Слово «сыр» было давно известно нашим предкам. В Домострое оно употребляется не один десяток раз. Да и в более ранних летописях оно встречается. «Наказной список» великого князя Ивана Васильевича (Ивана III) в 1498 году указывает: «пожаловали Матвея Оленина… А доводщику его побор с сохи ж на Петров день — каврига да сыр»[268]. Еще более ранняя «Русская правда» (XI век) определяет «вирнику взяти 7 ведеръ солоду на неделю… в середу куна оже сыръ»[269].

Сегодня мы можем лишь догадываться, что сыр тогда был подобием творога. По сути дела, молодой, или недозревший сыр — это именно они, известные нам творог, брынза и домашний сыр. Сюда относятся также итальянские рикотта и маскарпоне. Им не нужно, как сортам твердого или мягкого сыров, созревать. Рецепт их (за малыми вариациями) прост. Нагретое молоко и сливки благодаря добавлению закваски сбраживаются. Сыворотка отделяется, а сама сырная масса приобретает густую сливочную консистенцию. В процессе ее можно солить, добавлять травы, специи. Более выдержанный сыр мог быть слегка подкопчен дымком. Но все это было очень далеко от европейских аналогов. Швейцарский сыр и рокфор появились в XI веке, грюйер и чеширский — в XII, а XIII век отмечен изобретением пармезана, горгонзолы и эмменталя.

Сегодня сторонники версии о «древних русских сырах» в качестве аргумента приводят цитату из Домостроя: «Старший дружка… сыры поломает, разложит по блюдам»[270]. Любопытно было бы посмотреть, как можно «разломать» руками современный сыр типа чеддера, швейцарского или костромского. А вот какую-нибудь плотную брынзу разломить вполне возможно.

В любом случае, никаких рецептов «исконных» отечественных сыров история не сохранила. Более или менее уверенно можно говорить о том, что сыры в средневековой Руси были, но их не варили, и получались эти сыры похожими на сегодняшние рассольные — брынзу, адыгейский, фету, сулугуни.

Твердых сыров не только не было, но и быть не могло, если вспомнить о запрете резать и употреблять в пищу телят, из желудков которых добывают сычужный фермент. В сычуге телят, питающихся молоком, вырабатывается реннин, расщепляющий пептиды.

Познакомиться с твердыми сырами нашим предкам удалось лишь в Петровскую эпоху, когда запрет постепенно отошел в прошлое, а в Россию начали приезжать иностранные мастера-

сыроделы. Профессиональное (а не домашнее, кустарное) производство сыра началось у нас лишь в XVIII веке, и только спустя почти столетие в России возник первый сыродельный завод. «Лотошинский сыр» — это забытое сегодня название было весьма популярным в начале XIX века. Ведь именно в селе Лотошино Московской губернии, принадлежавшем князю Ивану Сергеевичу Мещерскому, в 1812 году открылась сыроварная фабрика, руководить которой был приглашен швейцарский мастер Иоганнес Мюллер. Именно здесь начались эксперименты по изготовлению швейцарских сыров в России. Они оказались на редкость удачными: «В этом имении все внимание было сосредоточено на выделку самых лучших швейцарских сыров, что даже и в настоящее время [конец XIX века] составляет его главный доход»[271], — писал о своем деде Александр Васильевич Мещерский.

На основе голландских и швейцарских сыров российские мастера создавали свои прекрасные образцы — костромской, вологодский, пошехонский. На юге адаптировали опыт местных народов, делая адыгейский и сулугуни. Но все-таки французские сыры с голубоватой плесенью манили российскую публику. А купцы и фабриканты прикидывали возможные барыши… вот только бы узнать рецепт их приготовления. Журнал «Русский вестник» рассказывает, как все это происходило на заре русского промышленного сыроварения:

Явился к нам француз, который за 5000 рублей ассигнациями взялся выучить наших ребят секрету изготовления этих сыров. Начальство согласилось. Живет у нас француз с месяц и по полуимпериалу в день получает харчевых, показывает мальчикам, сам при них сыры делает, и сыры выходят не худо. Но мальчики сами, даже Мишутка Лебедев, не могут смастерить их, хоть тресни, не могут без француза. А при его содействии все выходит отлично. Досада взяла меня: француз нам в глаза смеётся. Вот я и говорю Лебедеву: «Тут не без секрета. Дознайся ты мне этот секрет, и я тебе подарю серебряные часы с цепочкой!» Не прошло недели: наши сыры без помощи француза были не хуже его сыров, и мы его подобру-поздорову прогнали. Шельма Лебедев в тонкой перегородке просверлил дырочки и высмотрел всю манипуляцию француза с «лабою» или с заквашенным телячьим желудком, необходимым для этого почти химического приготовления. Часы, которые носит теперь красавчик Лебедев, им заслужены от меня; а его превосходительство Лев Алексеевич тотчас подарил ему тогда десять империалов и предоставил навсегда 10 % с цены каждого проданного заведением кружка сыра бри[272].

Скоро главным регионом нашего сыроделия стала

Вологодская губерния. Первая сыроварня открылась здесь в 1835 году в селе Погорелово — имении помещика Зубова. К 1869 году в пределах современной Вологодской области было уже 12 сыроварен. Долго созревающий швейцарский сыр здесь не привился, так как молоко по составу и чистоте было малопригодным для него. А вот инициатива Николая Верещагина (брата известного художника-баталиста) неожиданно получила развитие. В 1880-е годы большинство вологодских сыроварен перешло по его рекомендации на выработку других сыров — честера и голландского. Последнего вырабатывалось больше, так как он требовал менее тщательного ухода при созревании и пришелся по вкусу русской публике. Журнал «Дело» писал:

Своими сыроварнями г. Верещагин создал новую статью заграничного сбыта; продукты сыроварения оказались настолько доброкачественны, что они находят доступ на иностранные рынки. Так с 1875 по 1882 (за 8 лет) отправлено было в Англию русского честера на 220 377 рублей, что для начала, конечно, не дурно, если к тому же принять еще в расчет потребление продукции артельных сыроварен (масла и сыров) на местных рынках, т. е. в России, почти вовсе не знавшей прежде сыров русского приготовления (за исключением мещерского сыра)[273].

Создавались и другие сорта. Вообще, начало 1900-х годов — это, наверное, апофеоз русского сыроделия. Тогда в стране производилось почти 100 его сортов, многие из которых с успехом экспортировались.

Впрочем, несмотря на успехи местного сыроделия, была мода копировать названия иностранных сортов. «Как отличать настоящие заграничные сыры от русских» — статью с таким названием опубликовал в 1892 году Аветис Калантар, ближайший соратник Николая Верещагина. Уже в 1890 году он был назначен при департаменте земледелия и сельской промышленности старшим специалистом по молочному хозяйству и скотоводству. Кстати, не потерялся он и при советской власти: в 1923 году работал начальником управления животноводства Наркомзема РСФСР.

Часто сыры местного производства, — пишет он, — даже невысокого качества продаются за настоящие иностранные высокие сорта. Более всего такой обман производится со швейцарским сыром, самым распространенным из иностранных сортов, употребляемых в России. В сущности, для чего нужно знать, где приготовлен сыр, у нас или за границей? Ведь для потребителя важно только, чтобы он был высокого качества — такой, какой он желает купить, и если такой первосортный продукт изготовлен в нашем отечестве, то тем приятнее для

нас[274].

Вместе с тем даже в эту эпоху сыр для большинства населения России — совершенно не обыденный, а порой и незнакомый продукт. В чем была проблема? Николай Верещагин сформулировал ее довольно точно еще в 1870-х годах:

Русский крестьянин (я имею в виду крестьян северной и средней полос) по сие время, если и держал лишнюю корову, то больше для навоза, нежели для молока, потому что сбыт одного масла не мог сильно заинтересовать его. Много ли накопишь масла для продажи от лишней коровы? С сыром наши крестьяне не знакомы: они его съедают еще творогом, которого накапливается помногу, особенно в течение постов; но редко где находят сбыт творогу и часто принуждены скармливать свиньям не только творог, но и прямо кислое молоко, когда творогу уже достаточно накоплено. При неуменьи ходить за свиньями им и этот корм не приносит большой пользы. Без преувеличения, я встречал местности, где в течение постов бабы не знали, куда деваться с молоком, и оно не имело почти никакой цены[275].

И это всего 150 лет назад. Твердого сыра в крестьянской среде (80 % населения страны) попросту не знали. Он не был традиционным продуктом ни в Центральной России, ни даже на юге страны среди русского населения.

Писатель Евгений Замятин в записных книжках зафиксировал реалии еще более близких нам времен Первой мировой войны:

Агроном кормил мужиков сыром. Мужики говорили: «Барин — хороший, а только мылом угощал. Мы фунта 2 этого мыла приели, гаведно, а никак нельзя, помещика обидеть не хотели, барин больно хороший»[276].

Похожий эпизод отмечен и в воспоминаниях казачьего генерала Е. И. Балабина.

Один раз песенников 3-й сотни пригласили в богатый частный дом, где они, по словам хорунжего Васильковского, бывшего с песенниками, произвели фурор. Их угостили обильным ужином, и, когда Васильковский вошел в комнату, где казаки ужинали, они обратились к нему с вопросом: «Ваше благородие, а мыло зачем?» У нас на Дону сыроварен не было, и они приняли сыр за мыло. Когда Васильковский при них съел кусочек сыра, казаки тоже начали его пробовать[277].

При всех успехах отечественного сыроделия хороший твердый сыр был в основном достоянием обеспеченной публики Центральной России. Эта ситуация изменилась лишь в советский период.

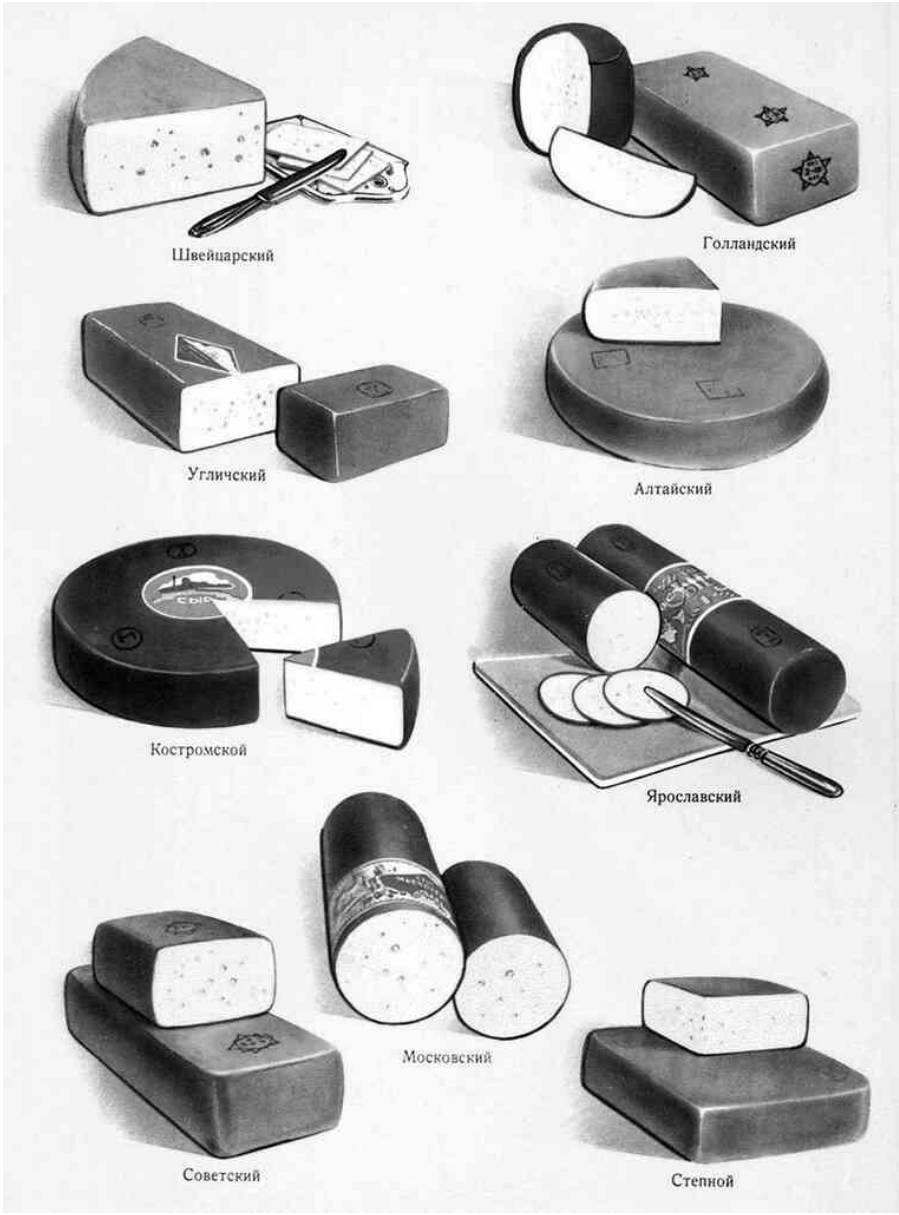
Несмотря на послереволюционную разруху, сырное дело в СССР не было забыто. Уже с конца 1920-х годов наметились

серьезные успехи, связанные прежде всего с созданием «Советского» сыра. Это название было не атрибуцией, а торговой маркой.

Существует легенда о том, что расцвет «Советского» сыра был связан с гастрономической неграмотностью Сталина.

Однажды Иосифу Виссарионовичу на завтрак подали в числе прочего сыр, который ему очень понравился. «Чей?» — поинтересовался вождь. Ему ответили, что швейцарский. «А мы сами не можем такой сыр делать? Обязательно возить из Швейцарии?» — спросил Сталин[278].

Возможно, ему было невдомек, что «швейцарский» сыр производился на Алтае. Как бы то ни было, указание вождя дало зеленый свет «Советскому» сыру. Именно так новую марку и назвал ее изобретатель Дмитрий Анатольевич Граников, трудившийся на алтайском Куяганском сырзаводе. Работал он над новым сортом еще с конца 1920-х.



Советские сыры. Иллюстрация И. Р. Бескина из книги «Кулинария» (1955)

Бытующее сегодня мнение о том, что «Советский» сыр появился лишь в 1960-х годах, неверно. Этот продукт был включен еще в ГОСТ 527-41 от 1941 года, а позднее перешел в соответствующий ГОСТ 1955 года. Он включался в группу твердых сыров по типу швейцарского. Вместе с ним там были швейцарский, алтайский и московский сыры. Тогда они изготавливались как из сырого, так и пастеризованного молока.

Соседство с алтайским и швейцарским сыром не случайно. По сути, технология приготовления «Советского» сыра состояла в упрощении классической процедуры созревания сыра швейцарского, что превращало последний из деликатеса в продукт массового потребления. Дешевизна и хороший вкус нового сыра пришлись как нельзя кстати. И уже в конце 1932 года Всесоюзный съезд сыроделов в Москве поддержал Граникова и утвердил новое гордое имя сыра — «Советский».

После войны эта марка стала одной из самых распространенных. В чем причина той популярности «Советского»? В сравнительно простой технологии, которая, помимо дешевизны, была менее чувствительна к качеству молока. Это позволило производить сыр практически по всему СССР, а не только на Алтае. Плюс к этому — хорошие вкусовые качества, которые для не избалованного сырами советского потребителя где-нибудь в глубинке казались идеальными. А повышенный срок хранения делал его очень подходящим для торговли. Не случайно «Советский» сыр, в отличие от других сортов, можно было тогда встретить в самых отдаленных уголках страны.

Современный «Российский» сыр — это не инкарнация «Советского» сыра в новую эпоху. Технология производства «Российского» была разработана во Всесоюзном научно-исследовательском институте маслодельной и сыродельной промышленности СССР, а отработана на Угличском заводе еще в начале 1960-х годов. Нежная пластичная консистенция сочетается в нем с приятным, слегка кисловатым вкусом, но кисловатость имеет иной оттенок, нежели в костромском или советском сыре, и ярче выражена. Это сочетание выгодно выделяет «Российский» сыр в ряду многих других. Немалую часть потребителей привлекает и то, что он менее соленый.

***

Русское сыроделие знало и взлеты, и падения, некоторые сорта исчезают из массового употребления. Подобное происходит с пошехонским сыром. В СССР он был широко распространен, сегодня же в России он явно растерял былую популярность.

Само слово «Пошехонье» ассоциируется в первую очередь с Салтыковым-Щедриным и его «Пошехонской стариной» — романом об отсталости и дремучести русской провинциальной жизни. Не случайно и имя главному герою писатель дал знаковое: Никанор Затрапезный. В ней, в этой вековой «старине», Михаил Евграфович усматривал корень всех бед русской жизни, насквозь

пропитанной «пошлым и оголтелым Пошехоньем»[279].

Конечно, назвать пошехонский сыр исконным невозможно. Этот сорт официально появился на советских прилавках лишь в 1960-е годы.

К началу XX века Пошехонье стало заметным центром молочной и сыродельной промышленности. Там работало несколько сыроваренных заводов, семь крестьянских артелей поставляли для них молоко. Локомотивом местного сыроделия стал выходец из крестьянской среды, гласный местного земства Савва Дерунов. По его инициативе в 1869 году пошехонское земское собрание ассигновало на развитие сыроделия в уезде 2100 рублей, а губернское собрание добавило к этому еще и кредит в 4500 рублей[280]. В первое время там варились сыры швейцарские, позже в значительно меньшем количестве — и голландские.

Революция, естественно, многое изменила. После короткого послабления при НЭПе коров сдали в колхозы, и о производстве сыров забыли. Возрождение началось в 1930-х годах, когда в Пошехонье открыли новый передовой сыродельный завод.

Именно тогда местные специалисты и задумались о новых сортах сыра. Одним из этих специалистов был Павел Авдиенко, начавший свой трудовой путь еще во времена НЭПа, работая на оставшихся от промышленников Бландовых предприятиях. Вскоре он стал передовиком, предложив несколько новых технических решений, позволивших повысить производительность труда.

Жизнь свела его с других старым специалистом — профессором Рудольфом Герлахом. С 1929 по 1942 годы он заведовал кафедрой молочного дела Тимирязевской академии. В военном 1943 году он, как немец по национальности, был выслан в Казахстан. После реабилитации в 1948 году он переехал в Вологду, где преподавал в Вологодском молочном институте[281].

Именно в переписке Авдиенко и Герлаха родилась идея пошехонского сыра. Герлах писал:

Должен вам сказать без лишней похвалы, что вы лично в голландском сыроделии достигли большого совершенства, и тесто, и рисунок, и внешний вид сыра очень хороши, такого сыра я уже давно не видал. Хорошо также и то, что такой сыр получается не случайно, а систематически, значит, варка ведется совершенно правильно[282].

К сожалению, Авдиенко так и не удалось довести свои работы по производству нового сыра до конца. Ее продолжили уже специалисты ВНИИ маслоделия и сыроделия в Угличе, где, собственно, пошехонский сыр и был доведен до товарного вида. Его внедрением в производство на Пошехонском заводе уже после

смерти Авдиенко занималась мастер-сыродел Галина Каменская, за что и была удостоена звания Героя Соцтруда.

В 1990-е годы Пошехонский сырзавод был заброшен и разорен. Но сам сыр по инерции еще выпускается на многих предприятиях в России и Белоруссии. Узнаваемость его сегодня, увы, невелика. Хотя, казалось бы, сыр очень подходит для излюбленного российского способа употребления — на бутерброд. Его жирность немного меньше обычной — 45 %, что делает его привлекательным для любителей ЗОЖ и отечественных производителей, экономящих на ингредиентах.

***

Любовь россиян к плавленым сырам родом из советского прошлого. Идея их производства принадлежит швейцарцам Вальтеру Герберу и Фрицу Штеттлеру. В 1911 году по инициативе военного ведомства они попытались сделать продукт, по вкусу и консистенции максимально приближенный к фондю. А сама технология производства плавленых сыров была запатентована американцем Джеймсом Крафтом в 1916 году. Следует отметить, тогда она пришлась ко двору. Пострадавшие от Первой мировой войны страны так или иначе были вынуждены использовать в общественном питании различные суррогаты, консервы и т. п. Плавленый сыр идеально подходил для этого: дешевый, долго хранится, неприхотлив к ингредиентам.

Подсмотрев в 1936 году этот американский опыт в ходе своей поездки в США, Анастас Микоян начал внедрять плавленые сыры в СССР. До войны в этом не сильно продвинулись. Лишь в магазинах Москвы, Ленинграда и Ростова можно было встретить этот продукт. Однако в 1950-е годы производство было налажено.

В советское время на московском заводе «Карат» выпускали три вида плавленого сыра: «Волна», «Дружба» и еще один — с жареным луком, специально для супа. Можно, конечно, приготовить вкусный суп и с добавлением классического плавленого сыра, но с жареным луком суп приобретает вкусовую гармонию, законченность. Добавление сыра в горячее блюдо делало вкус необычным.

Вот почему в СССР плавленого сыра выпускалось огромное количество. Так, в 1972 году общий объем производства сыра составлял 475 000 тонн в год, из него плавленого — 155 000 тонн, то есть почти треть. Понятно, что к тому были и технологические причины. Плавленый сыр производился из недозрелого, часто бракованного твердого сыра.

В середине 1960-х годов возникло новое советское «чудо» — колбасный сыр. Это разновидность плавленого сыра, специально сформованного в батоны и слегка подкопченного. Готовился он из одного сырья — обычного твердого или полутвердого сыра, который не прошел в торговлю по каким-то критериям качества. Теоретически в основе колбасного сыра — обычные сыры полутвердых сортов, сухое молоко, сливочное масло и питьевая вода. В зависимости от технологических условий туда добавляется творог, масло, жир, сливки, соли-плавители (разрыхлители), специи и другие добавки. Все эти компоненты заранее подготавливают и отправляют в цех первичной обработки. Там они измельчаются, перемешиваются и попадают в плавильный аппарат, где при температуре 90 градусов они сплавляются и перемешиваются несколько минут. Затем сырная масса остывает и поступает с помощью дозатора на фасовку, и на выходе получаются сырные батончики, которые идут на копчение.

Чем он был хорош?

Во-первых, запах. Аромат колбасы и копченостей всегда вызывал аппетит. А уж хорошая копченая колбаса доступна в СССР была далеко не всем. Колбасный сыр решал эту проблему.

Во-вторых, в отличие от других плавленых сыров, колбасный хорошо резался и держал форму. Люди, заставшие советские времена, хорошо помнят, как советская сырная нарезка за столом уже к концу банкета изгибалась, сморщивалась, сочилась жидкостью. Ничего подобного с колбасным сыром не случалось.

В-третьих, он хорошо хранился и идеально подходил в качестве «еды в дорогу».

А самое главное, его можно было использовать во множестве рецептов. Чего только не делали с этим продуктом! Салаты (даже с крабовыми палочками), пирожки с запеченным внутри колбасным сыром; суп — делалась овощная зажарка, заливалась водой, и туда бросался кусок колбасного сыра. Некоторые даже зажаривали кусочки колбасного сыра в сухарях.

В общем, сыр для отечественной кухни был не только продуктом питания, но и частью бытовой культуры. Возможно, поэтому и сегодня он остается одним из самых популярных и обсуждаемых продуктов.

Судьба бутерброда в России

«Русский бутерброд» — фраза, режущая ухо, но не больше, чем «русский майонез» или «российское шампанское». И то, и другое давно стало любимыми продуктами у десятков миллионов наших соотечественников.

Ранний, патриархальный период нашей истории, конечно, никаких «бутербродов» не знал. Впрочем, это не мешало положить кусок ветчины на ломоть хлеба и взять его в дорожную котомку. С сыром было сложнее. Твердых сортов сыра до петровских времен в России не было. Молодой сыр (по консистенции похожий на адыгейский) класть на хлеб можно, но в дорожных условиях он мог рассыпаться.

В эпоху Петра немецкая манера подачи мяса, сыра, рыбы на хлебе стала популярной сначала среди знати, вскоре она завоевывала поклонников и среди множества обычных людей. Бутерброд тогда — это своего рода «шведский стол» XVIII века. Он, кстати, замечательно вписался в русские реалии. В зажиточных домах держали специальный стол для закусок — поставец. Люди только пришли с мороза. Они не садятся сразу за стол. Сначала общаются в гостиной, но выпить-то хочется. Тут-то и сервировался поставец. Закуски на нем чередовались с любимым набором напитков — настоек, наливок, бутерброды быстро нашли свое место.

С тех пор и до второй половины XIX века бутерброды в России — это закусочное меню приемов, ресторанов или дорогих трактиров, претендующих на «высокий стиль». В демократичную кухню они попали лишь в 1870–1890-х годах. Связано это с эволюцией сливочного масла.

Масло — давняя проблема русской кухни. Наиболее распространенное, имевшее название «русское», — это топленое. То, что мы подразумеваем под сливочным, до конца XIX века называлось у нас «чухонским» по месту его производства — Прибалтике и Финляндии. В конце XIX века его начали продавать по всей России. Как отмечают в русских поваренных книгах того времени, наиболее элитными сортами в санкт-петербургской торговле тогда считались мызное и сливочное масло (тогда это была не его характеристика, а название сорта). Первое делалось из сметаны, было необыкновенно приятным на вкус, с легким солоноватым привкусом, и применялось для более тонких блюд: яичниц, пюре, омлетов, пудингов, печенья, также использовалось и для домашних бутербродов.

Как отмечали современники, «ежели хотят маслом

лакомиться, то уж тут необходимо было иметь сливочное масло, доводимое ныне до последней степени совершенства»[283]. Из этого сорта в Петербурге наиболее известным было шварцовское масло, названное так по фамилии владельца огромного поместья на границе Финляндии, где в лучшие годы разводилось до 2000 дойных коров.

Наконец, в советское время бутерброд приобрел совершенное другое значение. С его помощью можно было сделать домашний быстрый перекус удобным и технологичным. Появление промышленных колбас (докторской, любительской, брауншвейгской и др.) в середине 1930-х годов поспособствовало этому. Именно тогда сыр стали использовать преимущественно в приготовлении бутербродов. Для нас, бывших советских граждан (да и для большинства россиян сегодня), сыр — это бутерброд. Кусочек сыра с красным вином или тертый пармезан в пасту — удел лишь малой части населения.

Российский бутерброд отличается, конечно, и по форме, и по содержанию. Удивительным образом он сохранился именно с петровских времен, когда кусок колбасы клали на хлеб. Вся последующая европейская эволюция бутерброда — от сэндвича до бургера, — кажется, миновала нас.

Напомним, что сэндвич — это натуральное мясо (буженина, ветчина) с овощами и зеленью между двумя кусками хлеба без масла. По легенде, он был изобретен в 1762 году графом Сэндвичским, чтобы есть во время карточной игры, не пачкая рук. Появившиеся затем многочисленные его национальные варианты — крок-месье, панини и другие — лишь подтверждали это правило. Бургер же в отличие от сэндвича предполагает рубленое и заранее приготовленное мясо, котлету.

Ни то, ни другое не соответствовало традиции русской патриархальной кухни. Комбинация с листьями салата, резаными перцами и огурцами была для нее совершенно нетипичной. А уж рубленое мясо в котлете и вовсе было в новинку — даже в первой половине XIX века. Не случайно даже изощренный в еде Пушкин в 1826 году удивлялся вкусу пожарских котлет из Торжка. Это был один из первых примеров использования у нас рубленого мяса в котлете.

Удивительно, но и советские эксперименты не имели особого успеха. Анастас Микоян, привезший из Америки в 1936 году первые котлетные аппараты и наладивший производство котлет на комбинате (его же имени) в Москве, так и не смог привить согражданам любовь к котлете с булочкой — аналогу американского бургера. Однако в быту положить половинку холодной котлеты на кусок белого хлеба с маслом было

несравнимым удовольствием для многих. Узнать, что бутерброд с котлетой может быть гораздо сложнее и затейливее, нам довелось только в 1990 году, после открытия первого ресторана «Макдональдс» в Москве.

ГЛАВА 2. ОТ ПОХЛЕБКИ ДО СУПА

Похлебка — одно из первых кулинарных изобретений человечества, при этом она как никакое другое блюдо подвержена моде и эволюции вкусов. В каждом веке свой суп.

Отличительной особенностью русской кухни справедливо считается обилие супов. Готовят их из самых разных продуктов — мяса, рыбы, свежих, квашеных, консервированных овощей. Возможно, самыми древними являются щи, но им не уступают в популярности и борщ, рассольник или солянка.

Почему в России любят суп?

Россия — одна из стран, где супы давно стали основой национальной кухни.

Но откуда же эта русская неизбывная привязанность к похлебке?

Во-первых, на большей части территории нашей страны достаточно холодный климат. В этом отношении горячая жирная похлебка как нельзя кстати.

Другое обстоятельство было следствием отличия нашей диеты от европейской. Сыр, вино, морская рыба, фрукты — основа средиземноморского стола. У нас овощи и фрукты, конечно, тоже есть. Но порой для готовности их надо основательно проварить. Репа и сама по себе не мягкая, да еще если не дозрела из-за непогоды…

Приготовление супа соответствовало актуальным технологиям сохранения пищи. Например, рыба: ее можно заморозить, но уже ближе к зиме. Поэтому в основном ее сушили и вялили. Однако питаться всю зиму сушеной рыбой — не самое большое удовольствие. Поэтому она отправляется в суп, где разваривается и делается мягкой.

И наконец, еще одна причина популярности супов у нас — обилие сухой пищи. Даже в начале XX века рабочий в городе потреблял до 1 килограмма хлеба в день. Понятно, что его нужно было как-то «размачивать». Большую роль в питании наших соотечественников играли каши, сухари. Может быть, поэтому еще 100–150 лет назад в крестьянских и рабочих семьях существовала привычка есть суп не только на обед, но и на ужин, а порой и на завтрак.

Щи и борщи: кто главнее?
Из глубины веков

Борщ — все-таки культурное явление. И споры о том, чей он — русский, украинский, белорусский или польский, — не утихнут никогда. Доказать использование борща в кухне народов, входивших в Великое княжество Литовское, даже проще, потому что сохранившиеся там кулинарные книги старше наших поварских сборников, появившихся лишь в конце XVIII века.

Так, в 1682 году в Кракове вышла первая кулинарная книга старопольской кухни «Избранные блюда» (*Compendium ferculorum*) [284], написанная выдающимся кухмистером своего времени Станиславом Чернецким. Он был королевским секретарем, а также главным поваром губернатора Кракова князя Александра Любомирского. Уже в этом издании приводится несколько видов борщей: борщ с лимонами, а также королевский борщ. Последний готовился из вяленой, копченой и свежей рыбы с использованием ржаной закваски.

Для приготовления королевского борща необходимо сначала приготовить закваску на ржаном солоде. Затем взять рыбу соленую или свежую, например щуку, лосося или карпа. Луковицу целиком, моченую селедку, сушеных грибов, гречневой крупы толченой, тмин. Все вместе отварить и посолить в конце[285].

Также упоминается «зеленый борщ» и «борщ на миндальном молоке».

Мы же в ответ можем привести лишь короткую цитату из Домостроя о борще — но не блюде, а всего лишь растении для заправки похлебки:

А возле тына, вокруг всего огорода, там, где крапива растет, насеять борща, и с весны варить его для себя почаще: такого на рынке не купишь, а тут всегда есть; и с тем, кто в нужде, поделится Бога ради, а если борщ разрастется, то и продаст, обменяв на другую заправку[286].

Так что, если посмотреть на спор о принадлежности борща беспристрастно, станет очевидным, что здесь не может быть одного ответа.

Начнем со времени возникновения борща и его эволюции. Сегодня для этого супа принципиально наличие свеклы. Варианты без нее, конечно, существуют, но именно борщ со свеклой считается «настоящим». И это как раз тот случай, когда знание исторического международного контекста ломает наши

привычные представления.

Итак, свекла была популярным овощем со времен Римской империи, хотя в пищу она употреблялась гораздо реже, чем сейчас. Известно о ее использовании в супах и похлебках. Она выращивалась и в Средние века, когда ее так и называли: римской свеклой (Beta romana), особенно в монастырских садах Франции, Испании и Италии.

Свекла (Beta vulgaris). Иллюстрация Игнаца Альберти из книги Ф. Б. Вьетца «Иллюстрации растений» (Вена, 1804)

Прекрасный обзор истории этого овоща дает в своей книге

«Свекла» (*Beetroot*, 2004) английский эксперт Стивен Ноттингем[287]. Выводы этого исследования оказались весьма неожиданными.

Средневековые травники и гастрономы употребляли свеклу в пищу и писали о ее свойствах. Хильдегард фон Бинген (1098–1179) записала рецепт приготовления свеклы. Сегодня Хильдегард известна в первую очередь как одна из первых женщин-композиторов, но она также была настоятельницей-аббатисой возведенного под ее руководством бенедиктинского монастыря Рупертсберг и целительницей, хорошо разбиравшейся в травах. В своей книге «Естествознание» (*Naturkunde*)[288], переведенной на современный немецкий язык Питером Рите, она описывает белую свеклу, которую нужно очистить перед употреблением. Хильдегард отмечала, что полезнее есть овощ приготовленным, чем сырым.

Подчеркнем, что имелись в виду именно корнеплоды белой свеклы, которые тогда часто использовались в медицине, но редко использовались в кулинарии. Еще один известный травник того периода, Альберт Великий (1200–1280), упоминает листовую свеклу, похожую на мангольд, но не вспоминает корень свеклы (Beta vulgaris) в своих наблюдениях за растениями в XIII веке.

В отличие от знакомой нам свеклы, листовая свекла действительно приобрела популярность в Средние века. Со времен Римской империи она процветала и в арабском мире. Португальцы приняли арабское слово для свеклы (selg) как acelga или selga. Листовая свекла была известна как асельга в XIII веке на всем Пиренейском полуострове. Собственно, и сегодня мангольд именуется так в португальском и испанском языках.

Важно еще одно обстоятельство — отсутствие до поры до времени массовой селекции. В Средние века корнеплоды свеклы оставались длинными и тонкими, они были совсем не похожи на современные — пухлые и округлые. До XVI века о толстых корнях свеклы вообще почти не упоминается.

Слово beta встречается в английском рецепте 1390 года. Барбар (ум. 1493) упоминает одиночный, длинный, прямой, мясистый, сладкий корень свеклы, который можно есть. Это описание повторяется Жаном Рюэлем (французский врач и ботаник, 1474–1532), а также немцем Леонартом Фуксиусом в 1542 году.

Итальянский врач и гурман XV века Платина (Бартоломео Сакки) издал свой получивший широкую известность труд «О правильном удовольствии и добром здравии» (*De honesta voluptate et valitudine*) в 1460 году. Это была первая поваренная книга, в которой излагались основы современной (той эпохе) итальянской

кухни и «средиземноморской диеты». Платина включает в рецепты белый мангольд и приводит рецепт зеленого соуса с листовой свеклой, петрушкой и пшеничной мукой для загущения. Он описывает и обжаренную на углях свеклу, которая помогает избавиться от запаха чеснока.

К концу XV века различные культивируемые формы Beta vulgaris уже встречались по всей Европе. В отличие от римлян, которые в первую очередь использовали корень свеклы в лечебных целях, с XVI века люди употребляли ее в основном в пищу. Были выведены новые столовые сорта. А с 1530-х годов появляются подробные описания корнеплодов свеклы.

Так, Андреа Чезальпино в своей книге «О растениях» (*De Plantis*, 1538) выделяет четыре вида свеклы, один из которых имел красные корни. Итальянский естествоиспытатель Пьетро Андреа Маттиоли описывает новую свеклу (Beta rubra) в Германии в 1558 году. Ее корень напоминал красную репу, которую можно было есть. Эта свекла, отмечает он, очень отличается от белой и черной свеклы, обычно выращиваемой в итальянских садах. Это одно из первых описаний, в которых отмечалось покраснение корня.

Матиас де Л'Обель в 1570 году также описывает новую красную свеклу, указывая на ее редкость. Итальянцы вывели разные сорта свеклы в XV–XVI веках. Некоторые из этих ранних разновидностей были завезены в Северную Европу. Ботаник Камерариус описывает более короткие и толстые корнеплоды свеклы из Италии в 1586 году. Французский ботаник и физиолог Жак Далешам упоминает этот сорт в 1587 году в своей «Всеобщей истории растений». Кроме того, он указывает и на улучшенный длиннокорневой вид, известный как свекла римская (Beta romana). Сегодня он рассматривается учеными как прототип современной свеклы, давший начало как длиннокорневым, так и толстым шаровидным сортам. Впервые этот термин появляется в литературе в Германии в 1558 году, затем в Англии в 1576-м.

Сахарная свекла (Beta altissima). Иллюстрация Игнаца Альберти из книги Ф. Б. Вьетца «Иллюстрации растений» (Вена, 1804)

Новые сорта свеклы с энтузиазмом выращивали в Германии. Именно немецкие огородники позднего Средневековья сыграли ключевую роль в селекции этого овоща и его использования в кулинарных целях. Из Германии популярность свеклы как корнеплода распространилась на восток — в Польшу, Литву, Россию и Украину, а также на север — в Скандинавию. Свекла имела важное значение для кухни Центральной и Восточной Европы уже в конце Средних веков. Первые упоминания ее в славянской кулинарии находятся в книгах, датируемых между XIV и XVI веками. Борщ, классическое блюдо Польши, России и Украины, появилось тогда же.

Одновременно новые сорта свеклы завоевывают и Францию. Французский агроном Оливье де Серр рассказывает в 1629 году про сорт свеклы как «вид пастернака, который недавно прибыл из Италии». Он подчеркивает, что у него очень красный и довольно толстый корень, с толстыми листьями, и все это можно есть.

Классик французской кулинарии Франсуа де ла Варенн описал приготовление свеклы в своей книге «Французская кухня» в 1651 году. Согласно рецепту, заранее приготовленная свекла очищается, нарезается кружочками и обжаривается на сливочном масле с добавлением измельченного лука и уксуса.

Можно сделать следующие предварительные выводы.

Свекла вполне могла прийти на Русь из Византии еще в XI–XII веках, но никак не раньше. Сложившаяся в ту эпоху практика предусматривала использование главным образом листьев свеклы (ботвы), а не корнеплодов. Сами корнеплоды свеклы до XVI века имели не красный, а белый, желтый или черный цвет. Красная свекла, появившаяся в результате селекции в Европе, стала известна славянам на рубеже XV–XVI веков. Классический красный борщ из свеклы не мог возникнуть ни в России, ни в Украине раньше XVI века.

Будучи широко известным в мире, это блюдо в тоже время является проявлением очень специфической, сугубо национальной культуры. Эта характеристика борща дает возможность проследить, как люди переносили его из местности в местность, адаптировали к новым историческим условиям, и передавали другим культурам[289].

Сегодня при слове «борщ» представляется тарелка, полная горячего наваристого супа, но это — лишь последние пару веков. До того борщ — термин, обозначающий класс супов. На исторической территории Украины борщ немыслим без свеклы. В Центральной России это скорее кисловатое блюдо, вкусовой оттенок которому добавляли квашенья: листья борщевика, капусты, зато свекла (а точнее даже, ее листья) — совершенно необязательный ингредиент. У Даля упоминается даже борщ с грибами. Польский белый борщ (barszcz) невозможен без муки, копченой колбасы и хрена. А другой польский борщ с ушками (крошечными пельменями) с грибной начинкой? Для его приготовления нужен свекольный квас, лучше всего домашний, который настаивался неделю или две, грибной или овощной бульон.

Вот только что в этих вариантах общего?

Скорее всего, лишь само слово, обозначавшее приблизительно одинаковый принцип приготовления блюда, в которое шли все доступные овощи, мясо, а зимой — солонина и

квашенья. Другое дело, что на каждой из территорий эти продукты были свои. Зачем, например, где-нибудь под Киевом квасить на зиму листья борщевика сибирского (Heracleum sibíricum) или свеклу, если ее и так в погребе с осени припасено достаточно. Или класть жестковатую солонину, присыпая ее мукой для навара, если недавно закололи свинью? Но единая славянская территория (пусть и разбитая впоследствии на ряд княжеств-государств) имела еще и языковую общность. Вот и возникали простые названия, понятные и киевлянину, и суздальцу, и новгородцу. Борщ — один из этих терминов. А то, что в российском борще больше от щей, чем от южного варианта, так это и тогда было понятно.

В борще — и в литовском, и в украинском, любом — всегда присутствовал кисловатый «квасной» оттенок. Квасные напитки употребляли не только в России. «В Польше и Литве люди часто используют напиток из отвара борщевика или схожих с ним растений, который используется вместо пива»[290]. И именно такой «квас» из борщевика или свеклы и использовался для борщей. В Украине этот свекольный квас был обычным ингредиентом борща еще в начале XX века. В Румынии и сегодня словом borş («борш») называют кислый квас, который добавляют в чорбу, а также борщ или любой суп, где по рецепту нужен квас[291]. А вот в России старинный домостроевский борщ из борщевика забыт.

«Борщи-щи» — не только созвучие, но и рецептурная близость этих блюд. По существу, если отбросить старинный рецепт с добавлением кваса (квашеных листьев, овощей), сегодня различие между ними можно провести лишь по одному признаку: предварительной обжарке ингредиентов для борща. Примерно как у Василия Лёвшина (1795 год)[292]:

Борщ

Говядину кусками и немного ветчины, также целую курицу приставить вариться с водою. Взять бураков обще с их травою, скрошить полосками, обжарить в масле коровьем, смочить отваром из горшка, в котором варится говядина и курица; после бураки совсем выложить к говядине, приправить солью, прибавить укропу, луку и уварить очень спело.

Сами же ингредиенты настолько разнообразны, что разница порой и не улавливается. Разве что из кислой капусты борщ трудно представить (хотя он и встречается), но и рецептов щей без кислой капусты достаточно. В каких-то регионах борщ

готовили с заквашенным борщевиком, где-то — с заквашенной ботвой свеклы, были и промежуточные варианты. Иногда эти супы совсем не различают. Например, «зеленый борщ» со щавелем на юге нашей страны и «зеленые щи» на севере. Есть также и украинский зеленый борщ со свининой и свеклой[293]:

Малороссийский зеленый борщ

В приготовленный… отстоявшийся и перелитый обратно в кастрюлю бульон кладут приготовленный… мелко изрубленный щавель и шпинат, полную тарелку нашинкованной узкими полосками красной свеклы и 10 свежих картошек; накрыв, варят все до мягкости. Отлив в горшок немного более ½ чашки бульона, кладут в его кусок мелко изрезанного шпика и полную ложку мелко нарезанных листьев зеленой петрушки и укропа, перетирают все вместе как можно лучше, разводят слегка бульоном и, вылив в кастрюлю с супом, варят еще ½ часа. Борщ подают с размешанной в нем сметаной. Кроме того, в него можно положить 2 ф. свинины, или баранины, или курицу, или жареные сосиски. Можно подать также яйца в мешочек или жареную пшенную кашу.

Еще меньше разницы между щами и борщами в их рыбном варианте. Вот два рецепта Екатерины Авдеевой[294]:

Щи. *Взять кислой капусты, смотря по величине горшка, вскрошить в нее луковицу, поджарить немного муки, поджарить с постным маслом, налить рыбным бульоном, а потом поджарить рыбу, какая случится, опустить во щи и дать увариться.*

Борщ. *Нашинкуй белой капусты, свеклы, моркови, разных кореньев, луку, поджарь все это в маковом масле. Положи немного муки, налей рыбным бульоном, прокипяти, заправь кислыми щами, положи лаврового листу. Потом вычисти и выпотроши карасей, перемой в холодной воде, надрежь каждого поперек, посоли, посыпь перцом, обваляй в муке, обжарь в маковом масле. Минут за 10 перед тем, как подавать на стол, опусти жареных карасей в борщ.*

Отличия касаются добавления в борщ кваса (кислых щей), что, в свою очередь, не является определяющим ингредиентом.

Кстати, упоминаемые «щи борщовые» и «щи капустные» в документах XVI–XVII веков говорят лишь о разнице ингредиентов в этих самых щах.

Словарь Академии Российской (1798) слово «борщ» толкует двояко:

БО́РЩ, ща с. м. Heracleum Sphondylium.

1) Трава, на полях растущая, у которой цветы и семена подсолнечником расположены; от прочих же сродных ей

отличается сжатыми перепончатыми посредине с обеих сторон дорощатыми семенами и листами на парные лепесты разделенными. Стебли ее и листы употребляются в пищу как злак, а врачи причисляют ее к травам мягчительным. 2) У малороссиян квашеная свекла и похлебка, приготовляемая из нее с говядиной и с салом свиным; а у великороссиян иногда с мясом говяжьим, иногда же с рыбою и называется бураки.

А, к примеру, автор книги «Опытный хозяйственный домоводец и эконом» и вовсе допускает путаницу, предлагая заготавливать (квасить) листья борща для приготовления щей[295]:

Запасение квашеного щавелю, сныти и борща

Травы, перебрав и ополоснув, надлежит изрубить таким же образом, как капусту, спрыснуть слегка солью и положа в кадочки, наложить крышки с гнетом. В сем состоянии щавель дает сам из себя сок, и иного заквашивания для сохранения своего не требует; но прочие травы, не содержащие в себе кислоты, надлежит заквашивать тем же самым образом, как сказано о кислой капусте.

Цель квашения трав есть та, чтобы зимою, вместо свежих, варить из них щи; делают из оных соусы и прочее. Они свежее представятся вкусу, если оные заготовлять сушеньем; но с квашеньем сопряжено меньше хлопот, нежели с сушеньем.

Вот почему мы склонны считать, что борщ и щи — слова-маркеры, приобретшие свое современное значение гораздо позже возникновения самих супов.

Исходя из всех этих различий, можно сделать предположение, что юго-западные территории — современные Украина, Литва, Польша, Белоруссия — были подвержены значительно более сильному иностранному влиянию, чем нынешняя территория Центральной России. Это касалось и кулинарных навыков, и приспособлений. Вот почему сковорода и обжарка (пассерование) овощей, рыбы, мяса были для них привычными достаточно давно. Примитивные сковороды встречаются уже в раскопках так называемой роменско-борщёвской культуры — славянского поселения лесостепей левобережья Днепра VIII–X веков.

Нельзя сказать, что в Центральной России не использовали сковороды. Похожие предметы — глиняные латки — обнаруживаются при раскопках древнего Владимира XIII века. Само упоминание «сковороды» встречается в новгородской

берестяной грамоте XII века:

Берестяная грамота № 586 (список получаемого от Нежаты). Среди прочих предметов упомянута сковорода

Новгород — это граница русского мира, где происходили постоянные контакты с иностранными культурами. А вот на территории Москвы металлические сковороды в археологических изысканиях появляются лишь в XVI веке, да и то при раскопках, как можно предположить, обеспеченных домов. До этого преобладающая посуда в небогатых семьях — глиняный горшок, в котором жарить что-либо затруднительно. А вот отварить в печи мясо с капустой и овощами — дело привычное.

Но и сам борщ менялся. Этому способствовало не только появление картофеля и томатов, но и формирование общероссийской, а позднее единой советской кухни. Именно тогда в меню каждого ресторана или столовой появились борщи: украинский, московский, летний, флотский. Украинский, по общепитовской традиции, заправляется толченым салом с чесноком, в московский кладут мясной набор, в летний идет молодая свекла вместе со стеблями и листьями. А флотский — самый острый: в него добавляют свиные копчености и жгучий перец. Много ли в них от исторической средневековой похлебки?

Вот почему спор о борще сродни дискуссиям о первородстве сыра или пельменей, каши или варенья: эти блюда гораздо старше современных наций. Другое дело, что каждый народ создал свой вариант этих блюд с ярким национальным характером.

Напоследок приведем вот такой рецепт, «предложенный покойным генерал-лейтенантом К. И. Константиновым». Он опубликован в журнале «Наша пища» за июнь 1893 года. Этот борщ — с вареной свеклой и кислыми яблоками. Причем свекла варится дважды: сначала для наваристого бульона (она вываривается и теряет свой цвет), а потом для конечной подачи — кладут чуть-чуть размягченную и ярко-красную.

Важно в этом процессе все. Даже мягкая невская вода и та имеет значение. А подаваться такой борщ должен непременно с битками.

Приготовление этого борща подразделяется на:

1) Приготовление мясного бульона,

2) Развариваниe свеклы и яблоков в мясном бульоне,

3) Варение свеклы для замены сочною свеклою вываренной в бульоне,

4) Приготовление битков для подачи их к борщу,

5) Сервирование борща.

***1. Приготовление бульона** должно производиться на основании общих правил, из которых напомним следующее:*

Бульон должно варить в глиняном горшке. Воду для бульона брать мягкую, т. е. такую, которая была бы пригодна для приготовления чаю и хорошо растворяла мыло. За неимением таковой нужно воду предварительно вскипятить, остудить ее, дать ей отстояться и профильтровать. Говядину для варки бульона с костями нужно класть в совершенно холодную воду, считая не менее ½ фунта говядины на глубокую тарелку бульона. Затем посолить немного воду по вкусу, принимая во внимание выкипь, и варить на слабом огне, так чтобы вода нагревалась медленно и кипела бы лишь с одного бока горшка с тем, чтобы бульон не кипел ключом, но, как говорят французы, улыбался бы только. Горшок должен оставаться открытым, пока не отделится вся пена, которую следует снимать немедленно дурхшлаковою ложкою.

Когда пены более не образуется, что происходит спустя около ¾ часа после начала кипения, прибавляют коренья, а именно: лук (две луковицы — одну свежую, наколотую гвоздикою, а другую поджаренную на плите), сельдерей, порей, морковку, корешок петрушки, половинку репы, лавровый лист и английский перец в зернах.

Вслед за тем горшок закрывается крышкою и от времени до времени снимается с бульона жир. По истечении около 3 часов медленного кипения бульон будет готов.

***2. Развариваниe свеклы и яблоков в мясном бульоне.** Сырая свекла изрезывается мелкими ломтиками, как в обыкновенный борщ. Кислыя яблоки, считая по одному яблоку средней величины на персону, очищаются от коры и косточек и изрезываются на четыре части.*

Изрезанные: свекла и яблоки кладут в глиняную посуду, заливают сначала жиром, снятым с бульона, потом ставят на плиту. Когда свекла и яблоки начнут поджариваться, на них наливается бульон, приготовление которого описано выше,

процеженный сквозь сито.

По истечении около двух часов слабого кипения из свеклы вываривается сок и яблоки развариваются совершенно. Заметим при этом, что кислые яблоки развариваются лучше сладких. Вываренная свекла, совершенно поблекшая, извлекается из раствора процеживанием сквозь жестяной дурхшлаг с большими отверстиями.

3. Варка свеклы для замены в борщ вываренной свеклы. *Свекла эта варится цельная, не очищенная и не надломанная, до мягкости в пресной воде. Сваренная свекла извлекается из воды и очищается от кожи, которая сходит как перчатка. Свеклу изрезывают ломтиками и на горячую еще наливают борщ, приготовленный, как описано выше.*

От этой невывареннной свеклы борщ окрашивается в хороший красный цвет.

4. Приготовление битков для подания к борщу. *В борщ этот не кладут ни сала, ни солонины, и не оставляют в нем вываренной говядины. С борща этого снимают даже жир, оставляя его лишь немного, чтобы были все-таки так называемые «глазки».*

К борщу этому подают особо зажаренные битки из говядины в виде кружков от 1 ¼ до 1 ½ вершков в диаметре. Битки эти рубятся из сырой говядины, яиц (белка с желтком), белаго хлеба, намоченного в бульоне и выжатого, соли, перцу и небольшого количества луку. Битки эти поджариваются на бульонном жире пополам со сливочным маслом.

5. Сервирование борща. *Битки подаются к борщу в нагретом фарфоровом блюде с колпаком, без подливки, весьма горячие. Они кладутся каждым в свою тарелку, по одному или по два, по желанию и аппетиту, в наполненную уже борщом тарелку. Кроме того, подается густая свежая сметана для забеления борща каждым по вкусу* [296].

Ну и чьей национальности этот борщ?

Борщ российский и советский

В советское время существовало множество рецептов борща, это был главный суп страны. Если борщ украинский, то с протертым салом и чесноком. Борщ полтавский — с фасолью. В борщ летний крошили свежую свекольную ботву. Но был еще борщ флотский — самый острый.

Появление флотского борща в рационе моряков Балтийского флота связано с именем адмирала Степана Осиповича Макарова.

Когда он стал командиром Кронштадтского порта (фактически военно-морской базы), в его подчинении оказались флотские экипажи и другие береговые части. При проведении смотров адмирал столкнулся с многочисленными жалобами на качество пищи.

Питание скоро стало одной из главных его забот. Качество матросских щей он считал показателем отношения командира к своей команде. «Матросские щи, — любил говорить Макаров, — должны быть такими аппетитными и наваристыми, чтобы любой господин, почувствовав их аромат, захотел бы их отведать»[297].

В отчете за 1901 год Макаров отвел несколько страниц описанию способа приготовления щей, рассказав, как он добился высоких результатов.

С осени 1900 года я предпринял целый ряд испытаний, чтобы достичь лучшего вкуса щей. С этой целью доктор Боголюбов был командирован в Севастополь, и, кроме того, выписан оттуда кок. Опыты производились в некоторых экипажах и в морском госпитале[298].

Благодаря своей службе Макаров побывал практически на всех флотах Российской империи. И вряд ли для него было секретом, что на Черноморском флоте моряков кормят вкуснее. В Севастополь была командирована целая группа специалистов — снабженцев, тыловиков, поваров. Стало понятно, что для улучшения вкуса в щи нужно добавлять помидоры. Точные пропорции закладки овощей и круп в первое блюдо были привезены на Балтику. Как итог этой работы появился приказ по флоту «О приготовлении щей», напечатанный отдельной брошюрой и разосланный на все суда Балтийского флота.

Учитывая южное происхождение рецепта, вскоре эти «щи» превратились в «борщ». С тех пор флотский борщ стал неотъемлемой частью морского стола и образцом сытного обеда.

В советское время флотский борщ стал не только морским блюдом, но и вошел в общепит, он подавался во многих ресторанах и столовых. В 1955 году появился в знаменитой книге «Кулинария», многочисленных сборниках рецептур общественного питания.

Борщ флотский

Сварить бекон в мясном бульоне. Овощи нарезать ломтиками, капусту — шашками. Картофель, нарезанный в форме кубиков, положить в бульон одновременно с капустой. Подготовить свеклу и сварить борщ одним из описанных выше способов.

Подавать борщ с куском бекона или мяса, сметаной и зеленью.

Бекон копченый 42 или грудинка свиная копченая 47, или корейка свиная копченая 46, свекла 100, капуста 60, морковь 20, петрушка 5, лук репчатый 20, томат-пюре 15, мука 5, маргарин столовый 10, сахар 5, уксус 3 %-ный 8, сметана 10, лавровый лист, перец, зелень.

Рецепт из советской книги «Кулинария» (1955 года).

Приведенный выше рецепт — для общепита. Вряд ли на домашней кухне кто-то будет отрезать 42 грамма корейки и отмерять 15 граммов томатного пюре: это пропорции для одной тарелки, когда всего готовят 100 порций.

В более же понятном домашнем виде рецепт флотского борща выглядит вот так:

На 5 порций: 250 г бекона, 500 г свеклы, 250 г капусты белокочанной, 400 г картофеля, 130 г моркови, 120 г лука репчатого, 30 г корня петрушки, 80 г томатного пюре, 40 г свиного топленого сала, 25 г сахара, 40 г уксуса 3 %, 1800 г бульона мясокостного с копченостями, сметана, 3–4 зубчика чеснока, специи, соль, зелень.

Очищенную свеклу, морковь, петрушку, репчатый лук нарезать ломтиками, свежую капусту — квадратиками (шашками), картофель — кубиками. В мясокостном бульоне отварить бекон, который затем нарезать ломтиками по 1–2 куска на порцию. Нарезанную свеклу тушим, затем кладем в нее пассерованные овощи и в конце тушения сахар. В кипящий бульон закладываем нарезанную капусту и картофель, а через 5–10 минут тушеную свеклу с пассированными овощами и доводим до кипения, затем вводим перец горошком, лавровый лист, соль и все провариваем 5–7 минут. В бульон добавляем чеснок, растертый со свиным салом.

При подаче борща в тарелку кладем кусок вареного бекона, наливаем борщ, добавляем сметану и посыпаем измельченной зеленью.

Сегодня флотский борщ — это скорее воспоминание о временах СССР. Его готовят либо в ресторанах, эксплуатирующих советскую тематику, либо в городах, так или иначе связанных с флотом.

***

Постный борщ с жареными карасями — забытое сегодня блюдо. Раньше его можно было встретить во многих регионах России. Однако в первую очередь это блюдо характерно для казачьей кухни.

Так, в кухне хопёрских казаков (по названию реки Хопёр, протекающей в Пензенской, Саратовской, Воронежской и Волгоградской областях России) для этого борща действительно предварительно обжаривали рыбу и помещали ее уже в готовый суп. А в Украине было принято варить борщ из сушеных карасей. Тарас Шевченко в книге «Кобзарь» упоминает «борщ с сухими карасями, его так гениально варят мои земляки»[299]. Да и сам он, как рассказывали современники[300], очень любил это блюдо:

Старик дядя, коренной полтавец, помнил все малейшие обычаи родимого гостеприимства и, произнеся известную фразу «по сий мови, будьмо здорови», выпил прежде сам рюмку настойки, а потом предложил гостю. Это очень понравилось последнему, и он, принимаясь за рюмку, проговорил свою обычную поговорку:

— Як то ти пьяници пьють отцю погань, нехай уж ми люде привични.

Но когда Т. Г. съел несколько ложек борщу, он не утерпел признаться, что если и ел подобный борщ, то, вероятно, очень давно, да и вряд ли когда случалось пробовать. Борщ этот был с сухими карасями, с свежей капустой и какими-то особенными приправами.

Екатерина Авдеева приводит такой рецепт из 1840-х годов[301]:

Борщ. *Нашинкуй белой капусты, свеклы, моркови, разных кореньев, луку, поджарь все это в маковом масле. Положи немного муки, налей рыбным бульоном, прокипяти, заправь кислыми щами, положи лаврового листу. Потом вычисти и выпотроши карасей, перемой в холодной воде, надрежь каждого поперек, посоли, посыпь перцем, обваляй в муке, обжарь в маковом масле. Минут за 10 перед тем, как подавать на стол, опусти жареных карасей в борщ.*

***

Таганрогский борщ — шедевр южнорусской кухни, который, оказывается, может быть и без свеклы.

«Я рад за Таганрог… Там мои тетушки пекут превкусные пироги. А тамошние борщи и соусы — это сплошное блаженство»[302], — писал Антон Чехов в 1897 году. «Перспектива малороссийского борща с помидорами вызывала в нем таганрогские впечатления, о которых он всегда любил поговорить»[303], — вспоминал биограф Чехова журналист Петр Сергеенко.

В чем же его отличия? Первое: никакой свеклы. Население,

живущее в этой местности, имеет свои кулинарные пристрастия. При этом томаты появились здесь достаточно давно. Все-таки Таганрог — портовый город, и греки (в городе была большая греческая диаспора) завозили сюда чужеземные плоды. Так что помидоры здесь прижились еще с середины XIX века, когда, между прочим, в Центральной России о них вообще мало кто знал.

Из-за отсутствия свеклы местный борщ имеет не насыщенно-красный, а рыжий цвет.

Второе: таганрогский борщ варят на бычьих хвостах. Разваривают их долго, 3–4 часа. Иногда делают бульон на утке или курице, но свинина полностью исключена.

Зажарка для борща делается из переспелых помидоров, которые трутся на терке, лука, моркови, корня пастернака («белый корень»). Именно пастернак является своего рода историческим маркером борща. Дело в том, что в Россию он был завезен лишь в XVII веке. «Мы научили русских разведению пастернаку и свекловицы, которых у них множество, а также салата и сельдерея, прежде им неизвестных, а теперь очень ими любимых»[304], — писал в своей книге «Путешествие в Московию» (1711) голландец Корнелий де Бруин. Действительно, пастернак, широко распространенный в Европе еще с римских времен, в России до того был неизвестен. Однако Таганрог, основанный в 1698 году, достаточно быстро стал воротами в Европу, сюда проникало множество продуктов, неизвестных остальной России. Пастернак был одним из них.

И наконец, третья особенность таганрогского борща — приготовление капусты. Кочан должен быть белым и приплюснутым. Режется капуста тонко-тонко, чуть ли не с волос толщиной. При этом в готовом борще она обязательно должна оставаться хрустящей.

Вот рецепт таганрогского борща от знатока таганрогской кухни Светланы Морозовой:

бычий хвост — 0,8 кг
картошка — 4 шт.
луковица — 1 шт.
сладкий перец — 1 шт.
горький свежий перец — 1 шт.
морковь — 1 шт.
капуста — 500–700 г
помидор или паста (2–4 ст. л.)
зелень, чеснок, соль — по вкусу
Хвост вымыть, залить холодной водой и варить три часа.
Тонко нашинковать лук, морковь, перец сладкий и обжарить на

растительном масле 10–15 минут, добавить томат-пюре. Если густо — добавить несколько ложек бульона, тушить еще 15 минут.

Пока готовится зажарка, выловить мясо. Почистить и порезать картошку, добавить в бульон.

Чуть остывшее мясо разобрать, нарезать на порционные кусочки, положить обратно в бульон.

Когда картошка будет почти готова, добавить мелко нашинкованную капусту и зажарку. Посолить. Довести до кипения и варить две минуты, чтобы капуста не стала мягкой.

Нарубить зелень и чеснок, горький перец надрезать. Зелень добавить в борщ и сразу выключить огонь. В тарелку положить перец.

***

Споры о том, существует ли настоящий борщ без свеклы, — почти религиозного свойства. Вот только жизнь идет вперед. И на Дальнем Востоке люди справедливо спрашивали: а почему бы не положить в борщ морскую капусту?

История этого борща непосредственно связана с заселением Дальнего Востока переселенцами из европейской части России. Оно началось в 1850–1860-е годы. Военные и казаки были первыми, кто приехал сюда, а 26 марта 1861 года Амурская и Приморская области были объявлены открытыми для заселения «крестьянами, не имеющими земли, и предприимчивыми людьми всех сословий, желающими переселиться за свой счет»[305]. До 1900 года там было основано 43 казачьих станицы и поселка, 165 крестьянских селений.

Интересно, что первыми крестьянами, поселившимися в Приморье, стали выходцы из Черниговской и Полтавской губерний. Накануне 1917 года переписи показывали в регионе 83 % украинского населения. Этому способствовало то, что в начале XX века основной поток переселенцев прибывал туда морским путем, через Одессу. Так что украинская культура и кухня издавна привычны на Дальнем Востоке.

Благодаря украинцам в Приморье появилось множество географических названий в честь городов и местностей Украины — река Киевка, село Киевка, поселки Черниговка, Чугуевка, Славянка, Хороль и другие. Сами украинские крестьяне-колонисты в окрестностях Владивостока называли край Приморщиной — по аналогии с Черниговщиной и Полтавщиной.

В конце XIX — начале XX века благодаря массовому

переселению крестьян из Российской империи на юг дальневосточного региона появилось название Зеленый Клин. Ранее также существовало другое украинское наименование этого региона — Закитайщина. Первоначально под Зеленым Клином подразумевалась территория Приамурья и Уссурийского края, ставшая тогда основным объектом переселения украинцев на Дальний Восток.

Газеты так описывают Уссурийск в 1905 году:

Мазаные хаты, садки, цветники и огороды возле хат, планировку улиц, внутреннее убранство хат, хозяйственное и домашнее имущество, инвентарь, а кое-где одежда — все это как будто целиком перенесено с Украины… Базар в торговый день, например, в Никольске-Уссурийском весьма напоминает какое-нибудь местечко на Украине; та же масса круторогих волов, та же украинская одежда на людях. Повсюду слышится веселый, бойкий, оживленный малорусский говор, и в жаркий летний день можно подумать, что находишься где-нибудь в Миргороде, Решетиловке или Сорочинцах времен Гоголя[306].

Естественно, переселенцы пытались воспроизвести на новом месте привычные блюда: делали борщ с китайской капустой пак-чой, но позже освоили корейский суп из морской капусты миёк-кук, переделав его на свой лад. Так и возникли многочисленные варианты борща из ламинарии.

Импульс к этим экспериментам дала Великая Отечественная война, когда недостаток продуктов еще больше подталкивал население к поиску новых источников питания. Морская капуста в этот время стала мощным подспорьем для общепита по всей стране — в блокадном Ленинграде, в столице Северного флота Мурманске и, конечно, во Владивостоке и на Камчатке.

После войны Дальний Восток превратился в «плавильный котел» для всех национальностей Советского Союза. А присущий социализму дефицит заставлял общепит задействовать местные ресурсы. Именно тогда морская капуста вошла во все рецептурные справочники, а борщ с нею становится хоть и немного экзотичным, но неотъемлемым элементом дальневосточной кухни.

Вспоминаем щи из крапивы

Блюда из дикой (не огородной) зелени — не обязательно примета трудных времен. Крапива, щавель, борщ, медуница, спаржа, кислица, солодковый корень, сныть, черемша — все это издавна было в нашей кухне.

Крапиву употребляли в пищу еще в Античности. Ее изображение можно найти в старинных травниках, и средневековые люди хорошо знали, как именно сделать из растения съедобное и даже вкусное блюдо. Весь секрет в том, чтобы использовать только очень молодые, верхние листочки. В них еще нет тех прочных нитей, которые так пригодились бедной Элизе из сказки Андерсена «Дикие лебеди». Таких листьев на каждом растении, на самой его верхушке, всегда четыре-пять.

Крапива. Иллюстрация из книги Отто Вильгельма Томе «Флора Германии, Австрии и Швейцарии» (1885)

Главное блюдо из крапивы в русской кухне — щи. Сборник этнографических трудов о Курской губернии сообщает:

Щи приготовляют с ноября месяца до половины апреля из кислой капусты или квашеных бураков, а в остальное время года из разной зелени: молодой крапивы, снытки, лебеды…[307]

Удивительно, но щи с этой, казалось бы, невзыскательной травой всегда вызывали множество эмоций у россиян. Может быть, потому что они первые, весенние. Вот как писал о них Салтыков-Щедрин:

Хотел писать о том, как легко ходить по улицам в холодном пальто, и какая чувствуется отрада при виде распустившихся перед Мариинской больницей тополей; о том, что мы едим уже сморчки и щи из свежей крапивы[308].

Ему вторит московский поэт Борис Алмазов (1827–1876):

Гремят соловья переливы, Поющего гимн пред Творцом; Подернулись зеленью нивы; Явилися щи из крапивы, Ботвинья с младым огурцом[309].

В общем, щи с крапивой в России всегда любили. Для городской публики — это атрибут весны, а для крестьянина — привычное блюдо, помогающее выжить в теплое время года:

Весной и летом при недостатке хлеба бедные почти всегда едят одно кушанье: если нет капусты — щи из щавеля, шнитки [сныти], крапивы. Некоторые из исчисленных кушаньев, смотря по достатку хозяина, приправляются конопляным молоком или сушеною мелкою рыбой, обыкновенно же подаются без всякой приправы[310].

Это самый примитивный вариант блюда. Его вариации существуют, но их нельзя назвать разнообразными. «Щи из молодой крапивы… затирают ржаною мукою и просяным пшеном. В постные дни приправляют конопляным маслом или соком, или приготовляют их вовсе без всякой приправы»[311] — говорится уже о жизни курских крестьян в середине XIX века.

Поэтому в простонародной кухне сложно найти интересные рецепты щей с крапивой. Другое дело — кулинария зажиточных городских слоев. «Шти крапивные с тешей»[312] находим в Расходной книге патриарха Адриана за 9 апрель 1699 года. Теша, объясняет нам словарь Даля, это «рыбье брюшко, с краем бочков. Сластоежки почитают тежку за лакомый кус». В другие дни за столом патриарха появляются «шти крапивные с яйцы» и «со сметаной».

Светская же обеспеченная кухня открывает перед крапивными щами еще более широкие перспективы. Описание блюда в «Поваренных записках» Сергея Друковцова (1779) немногословно: «Взять крапивы, обланширить, нарубить мелко, положить кислых

щей, говядины, украинского сала, накатить бульоном белым, и яйцы фаршированные»[313].

В более подробном «Словаре поваренном…» Василия Лёвшина приводится детальный рецепт:

Щи зеленые из крапивы, сныти или борщу

Травы сии следуют весною одна по другой, и когда первая устареет, поступает в употребление другая, пока дойдет до свежей капусты и свекольных листов. Варение оных производится одинаковым образом, например: взять молодой крапивы, пообварить в кипятке (разумеется, перебравши и ополоснув), отжать и изрубить очень дробно. Между тем варить в воде говядину или баранину кусками, с прибавкою нескольких кусков ветчины. В половине варения положить крапиву количеством столько, чтоб сделалось густовато. Для лучшего можно крапиву пообжарить в масле и спрыснуть мукою. Когда поспеет, положить во щи яиц, сваренных в густую, облупив и каждое разрезав пополам. Подавать, забелив сметаною.

Конечно, этот рецепт, несмотря на «богатство» ингредиентов, родом из Средневековья. Добавление муки в любой суп для густоты и питательности многие века было характерной чертой нашей кухни, и не только нашей. Лишь в конце XVIII века иностранные повара преодолели эту привычку русской публики: они стали делать прозрачные, осветленные супы. Вот и в этой ботвинье от Лёвшина необходимости сделать ее сытнее нет (для супа используется говядина, баранина, ветчина, яйца), а привычка подсыпать муку — осталась.

«Санкт-Петербургская кухня» Игнатия Радецкого (1862) по праву считается вершиной российской кулинарной мысли, изящной гастрономии. Но и он не смог пройти мимо традиционного блюда с крапивой, пусть и названного по-французски:

Щи зеленые из крапивы

(Potage tchy d’ orties; Потаж тши д’ орти)

Перебрать, вымыть и обланшировать молодую крапиву, отлить на дуршлаг, отжать досуха и, перебрав вторично, изрубить мелко, сложить на масло в кастрюлю и запассеровать, когда крапива будет мягка, прибавить рубленного щавеля, налить бульоном

столько, сколько нужно иметь супа, вскипятить, а пред отпуском залейзеновать льезоном… и подать с гарниром из следующих: сосиски свиные, ушки как для борщу и фаршированные яйца.

Обращает на себя внимание «операция» с лейзоном (льезоном). Но здесь все просто. Как описывает сам Радецкий, нужно «отбить» в кастрюлю 4 желтка, развести сливками или сметаной и процедить сквозь сито. А когда суп готов, влить половник бульона в лейзон и размешать. Затем, разлив суп по тарелкам, добавить в каждую лейзон.

И наконец, наиболее подробное изложение можно найти у Пелагеи Александровой-Игнатьевой в «Практических основах кулинарного искусства» (1909)[314]:

Зеленые щи из молодой крапивы

Количество продуктов. *Мяса — 1 кг. Крапивы — 600 гр. Щавелю — 300 гр. Масла — 100 гр. Муки — 2 ст. ложки. Сметаны — 150 или 200 гр. Яиц 5 шт. Сосисок — 5 шт. Луку — 1 шт. Соли — по вкусу. Воды — 8–10 тарелок.*

Правила приготовления. *Поставить вариться белый (без кореньев) бульон из мяса 2-го сорта: средины грудины или челышки* [315] *. Пока бульон варится, приготовить зелень таким образом: взяв молодой крапивы, перебрать ее, промыть хорошенько, обланжирить (ошпарить) кипятком, дать раз вскипеть, потом откинуть на сито, облить холодной водой, досуха отжать и мелко изрубить. Затем нашинковать одну небольшую луковицу и, спассеровав ее на масле в сотейнике. Когда лук немного прожарится, то положить туда же, в сотейник, рубленую крапиву и спассеровать ее до мягкости, почаще мешая лопаточкой. Спассеровать хорошо крапиву, прибавить к ней рубленый щавель, который предварительно следует хорошенько перебрать и промыть. Положив щавель в крапиву, прибавить кусочек масла, закрыть сотейник крышкой и составить на край плиты. Через 10–12 минут, когда щавель утушится и будет мягкий, заправить зелень приготовленной отдельно горячей белой пассеровкой. Заправив зелень пассеровкой, прибавить в нее для вкуса сок из корешков щавеля. Для получения этого сока корешки от щавеля следует тщательно промыть, потом прибавить к ним кусочек масла, 1 суповую ложку бульона, утушить до мягкости, а затем протереть. Когда бульон сварится, процедить его через сито, развести им приготовленную зелень и опустить туда же, в щи, вареное мясо, предварительно обмыв его в теплой воде и нарезав порционными кусками. Полученные таким образом щи заправить*

сметаной, вскипятить несколько раз, положить обжаренные, нарезанные сосиски и подавать к столу, опустив в миску со щами фаршированные яйца. Вместо сосисок можно положить в щи вареные ушки, приготовленные с фаршем из свиного мяса.

Объяснения и примечания. *Крапива. Перед приготовлением крапива предварительно обланжиривается для того, чтобы удалить присущий ей горький вкус. Крапиву для щей можно употреблять только пока она еще молодая; старая же крапива очень горька, и приготовленные из нее щи имеют плохой вкус. Щавель. В щи из крапивы прибавляется щавель для придания немного кисловатого вкуса, потому что крапива сама по себе имеет пресный вкус. Щавелю следует брать вдвое меньше крапивы; в противном случае вкус щавеля заглушит вкус крапивы. Заправка щей. Вместо одной сметаны щи из крапивы можно заправлять льезоном из желтков и сметаны (на 200 гр. сметаны 2 желтка). В последнем случае, конечно, желтки со сметаной следует прогреть до горячего состояния и тогда уже влить в щи. Если щи заправляются не одной сметаной, а льезоном, то после введения последнего в щи их не следует кипятить, потому что желтки свернутся.*

Как видите, рецепт щей из крапивы за века превратился из средства спасения от голода в крестьянской избе в изящное украшение стола даже в самом богатом российском доме.

Рассольник и калья

Сегодня хорошо известен рассольник «по-ленинградски», но эта разновидность рассольника появилась уже в советское время. В рецепте, созданном после революции, отразился недостаток продуктов: в ход идут соленые огурцы, картошка да перловка.

Другое дело рассольник московский — блюдо ресторанной кухни. Он готовился на курином бульоне с потрохами, почками, солеными огурцами. Иногда туда добавляли перловку, но не более чем для вкуса. Кроме того, в московском варианте было большое количество белых кореньев — до 40 % всей плотной части блюда. Для повышения калорийности туда вводили льезон — проваренную смесь яйца и молока.

Рассольник также готовили с рыбой. Согласно журналу «Наша пища» за 1893 год, его лучше варить не из одного сорта рыбы, а из нескольких:

Варят его из соленой осетрины, севрюги, белуги, и из свежей осетрины. Берут на него и судака, и сига, и даже сома. Конечно, не следует брать более двух-трех сортов рыбы, причем, разумеется, лучше, если одна из них будет соленая, а другая свежая[316].

Похожий рецепт назывался «Новотроицким». Еще с конца XVIII века на Ильинке располагался трактир «Троицкий», считавшийся одним из лучших в Москве. А чуть позже рядом открылся трактир «Новотроицкий». Современники описывали его в самых высокопарных выражениях: «Охотники до хорошей икры, рыбы, ветчины и жирных поросят могут достойнейшим образом усладить здесь свой вкус, ибо в целой Москве нигде нельзя найти лучше сих вещей»[317].

Рассольник «Новотроицкий» — одно из памятных блюд эпохи. Перед подачей его подкрашивали раковым маслом, приготовленным из оставшихся после шеек раковых скорлупок, или обжаренным на масле пюре из томатов. Посмотрим, как готовился постный рассольник по рецепту XIX века. Оказывается, никакой перловки — только рыба, огурцы и коренья. Продолжим чтение журнала «Наша пища» за 1893 год[318]:

Не следует брать более двух-трех сортов рыбы, причем, разумеется, лучше, если одна из них будет соленая, а другая свежая. Много соленой рыбы брать тоже не годится: рассольник не будет вкусен. Мы даже посоветовали бы хозяйкам не скупиться и купить лучше поменьше соленой осетринки, но получше. Не дешевой «закавказской», а хоть немного до «донской». Во вкусе будет большая разница.

Для приготовления рассольника хорошо иметь готовый рыбный бульон, например, оставшийся от варки накануне рыбы на холодное, или сваренный из оставшихся от другого дня при чистке рыбы костей и т. п. Впрочем, это не обязательно. Можно сварить хороший рассольник, и не имея готового бульона.

На 10 персон. Запасеровав (поджарив) в кастрюле луковицу (на постном или скоромном масле), всыпьте ¼ фунта муки, влейте, если есть, бутылок пять рыбного бульона и дайте прокипеть ¼ часа, прибавив лаврового листу и перцу. Если нет готового бульона, залейте водой, но тогда возьмите побольше луку и, пожалуй, тоже побольше лаврового листу и перцу. И в том и другом случае прибавьте при варке около стакана огуречного разсола.

Взяв штук пять соленых огурцов, очистите их, разрежьте вдоль на 4 части, срежьте сердцевину, которую можете прибавить в варимый вами бульон, а огурцы нашинкуйте косячками (т. е. вкось, чтобы ломтики были подлиннее). Очистите также штучки по две петрушки и сельдерею, нашинкуйте их косячками. Коренья предварительно «обланжирьте», т. е. отпарьте кипятком. Процедив заправленный бульон через сито, положите в него нашинкованные огурцы и коренья и дайте немного кипеть.

Очистив рыбу (фунтов 5 свежей и соленой вместе), нарежьте ее небольшими кусками, слегка (чтобы не пересолить) посолите ее, положите в кастрюлю (соленую рыбу, лучше отварить отдельно), дайте вскипеть. Затем уже, если окажется мало соли, досолите по вкусу.

Если рассольник будет недостаточно кисел, вскипятите отдельно еще огуречного разсола (если он слаб, не очень крепок, то еще лучше, если вы его «высадите», т. е. выкипятите до густоты). Не прибавляйте только для усиления кислоты в рассольник уксуса, от которого рыба жесткнет, и в рассольнике ясно будет слышен вкус уксуса.

Варите минут 15 и, подавая, посыпьте мелко нарубленной петрушкой.

***

«Где калья — там и я» — эта приведенная в словаре Даля поговорка для современного читателя является загадкой. Между тем еще 150 лет назад слово «калья» было понятным и общеупотребительным. Этот термин мы встречаем еще в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613), где приводятся многочисленные описания этого блюда: «калья лососья с лимоны, калья белые

рыбицы с сливами, калья стерляжья с огурцы, калья утечья с сливы, калья тетеревина с огурцы, калья куречья»[319].

По сути, это общее название похлебки на бульоне (говяжьем, курином, рыбном) с добавлением соленых огурцов и рассола, а также икры. В рыбном варианте она была самым распространенным блюдом во время поста.

Владимир Даль подробно разъясняет характер этого уже изрядно подзабытого супа. «Калья — это род борща, похлебка на огуречном рассоле, с огурцами, со свеклой и с мясом, а в пост, с рыбой и икрой; похлебка из икры с солеными огурцами»[320]. Впрочем, это кушанье отлично готовится и с курицей, и с грибами.

Калья — прекрасный пример того, что невозможно, да и не нужно дословно воспроизводить старинный рецепт. Меняется время, отношение к пище, становится другим подход к тем или иным продуктам. Вот, например, рецепт из «Словаря поваренного, приспешничьего, кандиторского и дистиллаторского» (1796)[321]:

Взять икры паюсной, изрезать оную жеребейками. Огурцов соленых очистить и скрошить жеребейками же. Прибавить луку, налить рассолу огуречного, развести водою и варить в горшочке. Подавая, приправить перцем.

Идея класть черную икру ложками в суп сейчас выглядит насмешкой. Стали другими понятия о вкусной и здоровой пище, да и отсутствие упоминания граммов и минут в рецепте двухсотлетней давности дает представление лишь об общем подходе. Но несмотря на прошедшие столетия калья прекрасно чувствует себя и сегодня. Адаптированный под современные вкусы рецепт замечательно впишется в современное меню.

Как мы уже писали выше, калья может быть не только мясная и рыбная, но и грибная. Вот, например, рецепт из книги 1879 года:

Суп-калья из грибов. Очистив и обварив кипятком нужное количество белых грибов, нарежьте ломтиками, измельчите огурцов, луку, и все это поджарьте на маковом масле, посыпав на сковороду муки. Затем облейте грибным бульоном, посолите, прибавьте перцу и кипятите. Потом, приквасив немного лимонным соком или огуречным рассолом, подцветите миндальным молоком и подавайте к столу [322].

Совершим экскурс в дальнейшую историю супов с солеными огурцами и рассолами.

В советское время рассольник мог быть «ленинградским» или «по-ленинградски». Хотя что в нем специфически ленинградского? Соленые огурцы? Перловка? Ничем из этих продуктов революционная столица не славилась.

Восстановить историю рассольника нам помогла Маргарита Николаевна Куткина[323]:

Сразу после революции у нас работал очень известный кулинар Николай Александрович Курбатов. Десятилетним мальчиком в 1905 году он пришел в Санкт-Петербург для обучения в трактире. А после Октябрьской революции, когда надо было кормить людей, он работал технологом в Нарпите. И они с коллегами по ночам разрабатывали собственный сборник рецептур. Он нам все время рассказывал, как придумали тогда свой рассольник (позже ставший ленинградским) — это было примерно в 1918–1919 годах. В основе рецепта лежал рассольник московский — характерное блюдо ресторанной кухни. <…> Так вот, за аналог был взят московский рассольник. Курбатов же добавил в него и картофель, и крупу (рис или перловку), и морковь.

Членский билет Николая Курбатова. Из экспозиции Музея истории развития общественного питания Санкт-Петербурга

Конечно, рецепт рассольника не мог стать настоящим спасением для голодающих в то время, но он оказался очень уместным и скрасил небогатый послереволюционный стол.

Уже во второй половине 1920-х меню советских столовых стало гораздо богаче, а сам Курбатов смог полностью реализовать свой поварской талант.

В советский период произошли серьезные перемены в структуре питания. К блюдам стали предъявлять более практичные требования: дешевизна, простота приготовления,

долгий срок хранения, доступность и заменяемость ингредиентов. Какие-то рецепты русской кухни вписывались в эти рамки, какие-то нет.

Николай Курбатов (справа). Фотография неизвестного автора из экспозиции Музея истории развития общественного питания Санкт-Петербурга

Удивительная судьба рассольника — фактически модификации старинного русского блюда кальи — очень поучительна. Это была частая практика: старые рецепты упрощали и получали блюда для предприятий питания Советского Союза. И если старый рассольник был изящным супом из «соленых огурцов с кореньями», то его ленинградская версия была более сытной за счет перловки.

Солянка для селянки

Попробуем разобраться в истории этого блюда. В научной литературе сведения о нем — самые противоречивые. Например, Вильям Похлебкин в одном фрагменте сообщает, что «в XVII в. окончательно сложились все основные типы русских супов, причем появляются неизвестные для средневековой Руси солено-пряно-кислые супы — кальи, похмелки, солянки, рассольники, — обязательно содержащие квашения, лимон и маслины»[324]. В другой книге он пишет, что солянка впервые упоминается в XVI веке: «Старый термин — солянки, — зафиксирован в „Домострое“ 1547 года, где солянки имеют почти такой же состав, как и похмелки»[325].

К сожалению, это ошибка. Никакого упоминания «солянки» в Домострое нет. Отсутствует термин «солянка» и в более поздней «Росписи царским кушаньям» (1610–1613). «Россол», «росольные блюда» — есть[326]. Но с таким же успехом первое упоминание солянки можно отнести к новгородским берестяным грамотам XIII века, где есть слово «соль».

Но когда же впервые упоминается солянка (селянка)? В письменных источниках — лишь в XVII веке. И тогда она, конечно, еще не суп (похлебка), а горячее блюдо из капусты, огурцов, мяса, птицы, рыбы, грибов или других продуктов. Определяющим является кислый вкус, который мог обеспечиваться рассолом и даже уксусом.

Одним из первых в русской гастрономической литературе свою рецептурную версию селянки дает Николай Осипов[327]:

Селянка

Взявши кислой белой капусты, мелко искрошенного луку, коровьего масла, уксусу, перцу, нарезанной мелкими кусочками ветчины, положи все то на сковороду и поджарь нарочито.

Примеч. Многие прибавляют туда также мелко искрошенных огурцов, а лук крошат ломоточками.

А вот рецепт из «Словаря поваренного, приспешничьего, кандиторского и дистиллаторского» (1795) Василия Лёвшина[328]:

Селянка из свежей капусты

Капусту скрошить подобием лапши, поотварить в воде,

отжать. Положить на сковороду масла коровьего и крошеного луку; когда лук прожарится, положить капусту, и еще ужаривая, спрыснуть мукою, накатить уксусом и довершить ужаривание. С этою селянкою подают вымоченных в квасу и обжаренных в масле перепелок. Иногда во время обжаривания капусты прибавляют в селянку накрошенной жеребейками свежины или ветчины и говядины.

Даже в «Словаре Академии Российской» 1822 года солянка — еще не первое блюдо, а «вторая подача». «Солянка, — отмечает словарь, — кушанье, приправленное квашеною капустою, рыбою и говядиною, ветчиною, уксусом и перцом»[329].

Впрочем, солянка — этот как раз тот случай, когда в рецептах чего-то нет, а в жизни — пожалуйста. Переводная литература начала XIX века позволяет сделать вывод о том, что солянка-суп была знакома русской публике. В описании парижской кухни переводчик отмечает: «Рапеева (из ресторана Рапе в Париже. — *Прим. авт.*) селянка есть такое взманчивое, доброе и сытное блюдо, какого только можно желать от речной рыбы… сравнивали ее с таковою же ухою, приготовленною в домах, прославленных совершенством своего стола»[330]. Конечно, автор говорит о французской кухне. Употребление термина «солянка» в таком контексте свидетельствует о том, что солянка-похлебка была тогда вполне знакома русским читателям.

Герасим Степанов в 1834 году пишет[331] об этом блюде уже в разделе «Разные шти», упоминая его среди крапивных зеленых щей и украинского борща. Вот оно:

Селянка с селедками

Ветчину помельче накроши сухариками, нарежь говядину и, нашинковав луку и огурцов, положи кислой капусты и поджарь в масле; накатив хорошим бульоном, положи селедку, приквась покислее и посыпь рубленым укропом. При отпуске положи сметаны, и селянка готова.

Более ясным этот способ приготовления с термином «накати бульоном» становится на примере следующего рецепта Степанова — солянки из белужины или осетрины[332]. Заметим, что рецепт этот приведен в изданном год спустя продолжении предыдущей книги в разделе «Разные супы»:

Селянка из белужины или осетрины

Изрезав кусками сколько угодно белужины или осетрины, перемой оную почище; искрошив кислой капусты, нашинкуй две луковицы, что все положа в кастрюлю, влей в оную две ложки макового масла и поджарь хорошенько; взяв муки по пропорции ½ ф. зернистой икры, размешай все это хорошенько и, накатя бульоном, опусти в это изрезанную рыбу, прибавь лаврового листу, толченого перцу и припусти до готовности; пред отпуском, разогревши чистую сковороду, вылей на оную селянку и подавай к столу.

С 1840-х годов солянка-суп все чаще упоминается как самостоятельное блюдо. «Ручная книга русской опытной хозяйки» (1842) Екатерины Авдеевой содержит такую версию супа-солянки с огурцами и с рыжиками[333]:

Солянка с рыжиками

Приготовя бульон из говядины, взять рыжиков, или груздей, вымыть, изрезать или изрубить, прибавить одну луковицу и положить в бульон; когда уварится, заправить мукой с маслом.

Во второй половине XIX века солянка приобретает знакомый нам вид. Даже словарь Даля в статье «Горячее» говорит о том, что это «общее название всех наваров, всякой похлебки русской кухни: щи, борщ, селянка, супы»[334]. Существует определенная путаница с вариантами написания «солянка» и «селянка». Так, распространено мнение о том, что селянка — это жареная капуста с мясом, а солянка — суп. Но как видно из приведенных рецептов, четкого порядка в определении этих блюд на практике не существовало.

Появляются ее затейливые, фантазийные версии — с осетриной, каперсами, лимоном, копченостями. Каждый трактирщик показывал в ней свой талант, привлекая клиентов немыслимыми вкусами и запахами. Тем более что «классического» рецепта этого супа просто не было.

Достаточно сравнить ранние рецепты этого блюда с примерами конца XIX века, чтобы понять: солянка/селянка — яркое проявление поварского творчества, свидетельство развития нашей кухни от средневековья к изящным и ярким кушаньям, составившим славу русской кулинарии. Вот рецепт из книги Пелагеи Александровой-Игнатьевой (1909):

Селянка сборная

Ершей — 25 шт. Сига или судака — 500 гр. Соленой осетрины — 500 гр. Раковых шеек (консервы) — 15 шт. или живых раков — 15 шт. Белых кореньев — 200 гр. Томату от 50 до 100 гр. Маринованных грибов — 150 гр. Оливок, корнишонов — по 1 маленькой баночке. Муки — 2 ст. ложки. Масла — 100 гр. Лимонного соку — по вкусу. Зелени укропа или петрушки. Соли, перцу, лаврового листу — по вкусу. Луку — 1 шт. Букет. Холодной воды — 7 или 8 глубоких тарелок.

Правила приготовления. *Сборная селянка приготовляется всегда из свежей и соленой рыбы. Свежая рыба чистится, как для ухи, т. е. с нее снимают филеи, а из костей, кожи и голов варится бульон, в котором потом отвариваются филе, соленая же рыба отваривается отдельно. Рыбный навар после того, как в нем сварены филеи, процеживается и заправляется горячей пассеровкой, затем к нему прибавляются припущенные на масле маринады, то есть грибы маринованные, капорцы, оливки и корнишоны, пюре-томат консервы, предварительно прожаренное на масле. После этого селянку нужно несколько раз вскипятить. Перед самой подачей к столу в селянку опускают: отваренные филеи свежей рыбы, сваренную до готовности отдельно и нарезанную небольшими кусочками соленую рыбу, раковые шейки от вареных раков, прибавляют лимонного сока по вкусу и щепотку рубленой зелени петрушки. Из оставшихся раковых скорлупок, если были взяты не консервы-шейки, а живые раки, приготовить раковое масло и перед подачей к столу заправить им селянку.*

Летние супы с квасом

Говоря о различных типах русских супов, нельзя обойти вниманием большую группу — супы с квасом. Окрошка — первое, что придет в голову, но на их счет заблуждаются даже специалисты. Вильям Похлебкин выделяет три типа русских «квасных» похлебок: тюря, окрошка и ботвинья. Ниже — его определения этих блюд, с которыми можно поспорить:

Тюря — это жидкое холодное блюдо, приготавливаемое без помощи огня, наскоро. То, что тюря проста по сравнению с остальными супами, а также отсутствие в тюрях мяса и жиров создало им «славу» блюда для бедняков, а это, в свою очередь, привело к тому, что тюрь стала чуждаться ресторанная кухня. На самом деле тюря — дешевое, вкусное и удобное в домашнем быту блюдо, которое надо уметь готовить тщательно и с соблюдением определенных правил. Основные компоненты в тюрях — хлеб и квас»[335].

Окрошка — холодный суп на квасу, в котором основным компонентом является не хлеб, как у тюрь, а овощная масса. К этой массе могут быть подмешаны холодное отварное мясо или рыба в пропорции 1: 1. В зависимости от этого окрошка называется овощной, мясной или рыбной. Подбор овощей, а тем более мяса и рыбы, к окрошке далеко не случаен. Очень важно подобрать наилучшее вкусовое сочетание овощей, мяса и рыбы с квасом и друг с другом[336].

Ботвинья — чрезвычайно характерное для русской кухни первое холодное блюдо, постепенно почти исчезнувшее и вследствие своей дороговизны, и главным образом из-за утраты способа приготовления этого относительно трудоемкого по сравнению с другими холодными супами блюда. Полная ботвинья состоит из трех частей: 1) собственно супа — ботвиньи, 2) отваренной красной рыбы (осетра, севрюги, лосося), подаваемой отдельно от супа, 3) мелко нарубленного льда, сервируемого также на отдельной тарелке или в чашке. Таким образом, ботвинью подают сразу в трех посудах с двумя ложками одному лицу. Однако ботвинью можно приготовить и без дорогой рыбы. Тогда это будет так называемая неполная ботвинья, попросту холодный летний зеленый суп[337].

К вопросу, насколько эти определения верны, мы еще вернемся. Но начнем с того, что список упомянутых Похлебкиным квасных супов явно неполон. Чего же не хватает? Многого. Например, щучины. Щучина — это еще один старинный холодный суп, забытый сегодня. Еще в 1893 году журнал «Наша

пища» писал о нем[338]:

Щучина — старинный холодный суп, почему-то почти совсем забытый теперь у нас, хотя блюдо это, будучи довольно просто по своему приготовлению, ничуть не уступает во вкусе другим холодным супам и нередко еще и теперь попадает в меню высочайших особ, даже в дни их тезоименитств.

Можно было бы ожидать, что этот суп готовится исключительно из щуки. На самом же деле для него брали и другую более вкусную рыбу — как соленую, так и свежую. Отварив рыбу, ей давали остыть, и отбирали мясо с костей.

Затем мелко резали огурцы, зеленый лук, крошили укроп или петрушку. А дальше — удивительно! — натирали немного хрена или редьки. Посолив, приготовленную смесь многие приправляли ее еще и горчицей. Застывший же бульон, в котором варилась рыба (превратившийся в студень), разводили кислыми щами или квасом и заливали всю эту приготовленную заранее смесь из овощей. Рыбу подавали в супе или отдельно.

Но перечень квасных супов на этом не заканчивается[339]. Вот что пишет этнограф А. Труворов о крестьянах Сердобского уезда:

Между тем как гости, разместясь на скамьях и лавках по старшинству, угощаются брагою и вином, закусывая расставленною по столам говядиной, бабы-хозяйки и приглашенные ими приспешницы страшно озабочены приготовлениями к ужину. Ужин этот, называемый *гарный стол*, состоит в следующем. Сначала покрывают столы скатертями, на них кладут ложки, ломти ржаного и пшеничного хлеба, расставляют солоницы, ставят чаши с брагою, с опущенным в каждую ковшом. Затем гости усаживаются по старшинству. Из яств подают: первое — холодное: *студень* говяжья, разведенная квасом с приправою тертого хрена и сметаны.

Обратите внимание: «Студень говяжья, разведенная квасом с приправою тертого хрена и сметаны». Технология супа сходна с щучиной. Главным и определяющим является то, что застывший бульон (рыбный в щучине, или мясной холодец в этом варианте) разводили квасом с разными приправами. И это радикальным образом отличается от других квасных супов. Но не сохранилось даже названия той мясной похлебки. «Студень с квасом» — лишь такое упоминание можно услышать в деревнях.

И наконец, совершенно забытое сегодня кушанье — «похмелье», которое мы упоминали выше.

Русские умеют также приготовлять особую пищу на то время, когда они «с похмелья» или чувствуют себя нехорошо. Они разрезают жареную баранину, когда та остыла, в небольшие ломтики, вроде игральных костей, но только тоньше и шире их,

смешивают их со столь же мелко нарезанными огурцами и перцем, вливают сюда смесь уксусу и огуречного рассола в равных долях и едят это кушанье ложками[340].

И хотя Адам Олеарий не упоминает квас, это, скорее всего, просто упущение. По логике рецепта присутствие кваса — целесообразно.

А теперь попытаемся создать перечень всех квасных супов в русской кухне. Он мог бы выглядеть так:

Ботвинья — с ботвой, рыбой, раками

Окрошка — с овощами, мясом, рыбой

Тюря — с хлебом, овощами, мясом

Щучина — со студнем, рыбой, редькой

Похмелье — с бараниной, огурцами, рассолом, уксусом

Студень с квасом — с хреном, сметаной

Для начала попытаемся определить разницу между тюрей и окрошкой. «Классическая» русская средневековая тюря готовилась на квасе. Что является ее отличительным признаком? Хлеб!

Давайте для начала посмотрим, как определяет «тюрю» Владимир Даль. В своем словаре он отмечает, что «тюря — это самая простая еда: хлеб или сухари, корки, покрошенные в воде с солью; хлебная окрошка на квасу, ино с луком; иногда крошево хлебное во щах»[341].

Хотя тюря — одно из древнейших блюд русской кухни, первое рецептурное упоминание о ней не так старо. Это книга Николая Осипова «Старинная русская ключница и стряпуха» (1790):

Накрошить хлебного мякиша очень мелко и, перетерши побольше с маслом, уксусом и мелко искрошенным луком, дать постоять, накрывши; потом, разведши квасом, подавать на стол.

Похоже, это универсальный рецепт, использующийся во многих вариантах. Например, так — в помещичьем быту середины XIX века:

Дворня собралась ужинать. На столе стояла большая деревянная чашка с квасом, крепко засыпанным солью: готовилась тюря. Работница быстро искрошила туда огромный ломоть черного хлеба, потом схватила в кулак связку луку. С него разом слетели в квас все головки и изрубились зеленые хвостики. Наконец, кружок за кружком исчезли в общем смешении десяток огурцов, свеклы и картофеля.

— Аксютка, ужинать мне неси! — сказала, входя в это время, госпожа Карпова и заглядывая в тюрю.

Прислуга привстала с лавки.

— А маслица вам какого, сударыня? — спросила баба. — Посконного али макового?

— Простого, каким себе замешиваете.

Тогда работница влила в квас зеленого конопляного масла и, бойко покрутив ложкой, завершила приготовление блюда [342].

Или вот так, без всякого масла, просто из крошеного хлеба с квасом:

Иногда [крестьяне Курской губернии] разнообразят свой постный стол и другими кушаньями: едят взвар (сушеные груши и яблоки, сваренные в воде); кулагу (соложенное тесто), которую парят с сушеными плодами: грушами, терном и калиною; сухари с рассоленною водою; толокно из овсяной муки, затертой на воде; тюрю (крошенный хлеб с рассоленным квасом или водою)[343]

Слово «тюря», как и «окрошка», использовалось в русском языке для обозначения понятий «смесь», «ассорти» или «всякая всячина». Но если обратиться именно к кулинарному контексту, очевидна взаимосвязь слов «тюря» и «хлеб», «мука». Начиная со словарных определений: «Тюря — мучные яства, густо и сухо приготовленные»[344] — и заканчивая уже журналистикой середины XIX века[345]:

Когда же за обедом подавали гречневую так называемую крутую кашу, то кадеты съедали ее со щами или с супом, из хлеба же приготовляли тюрю, которую, поливши маслом от каши, ели особенно; тюря тогда только считалась хорошо приготовленной, когда воткнутой в нее ложкой можно было поднять тарелку, то есть как камень твердая; но кадетские желудки все переваривали.

Тюря, мурцовка и крошево

«Крошево», «крошанина» — говорящий термин. Для крошева характерны измельченные ингредиенты или смесь мелко нарезанных — мяса, рыбы, хлеба, да и любого твердого продукта. Крошево — предшественник бефстроганова. Но «крошанина» имела в русском быту и совершенно другое, конкретное значение, связанное как раз с хлебом и квасом: «Крошанина — хлеб, изрезанный в мелкие куски и залитый квасом или щами»[346].

У слова «крошево» в русском языке есть и «офранцуженный» синоним — «мурцовка». Происходит он от французского morceaux — «кусочки».

В словарях дается следующее определение: «Мурцовка — тюря, разновидность простонародной пищи: накрошенный в воду или квас, иногда с добавкой растительного масла, зеленый лук, черный хлеб»[347]. Русский помещик и ученый Александр Энгельгардт рассказывает:

На другой день я предоставил Сидору харчеваться на 30

копеек в день, как он знает. Первый день: он купил десять 3-копеечных булок, на другой день 2 фунта колбасы, на третий хлеба, луку, квасу, постного масла и приготовил себе мурцовку. Потом норма питания установилась: калачи и мурцовка[348].

Нужно понимать, что мурцовка — это не конкретный рецепт какого-то блюда, а лишь описательная категория: сюда могли входить и похлебки из кваса, пива, просто на воде, вине и более крепких напитках. Описанная Василием Шукшиным хлебная тюря на водке, которую в деревне поедают ложкой, — тоже мурцовка, хоть и очень специфическая.

Алкоголь или квас не были обязательными ингредиентами. В романе Валентина Пикуля «Моонзунд» о флотской жизни в Первую Мировую приводится такой вариант блюда:

Мурцовка с холодрыги была хороша. В крепкий чай кладут сухарную крошку, обдав ее предварительно кипятком, чтобы убить червяков; затем коки валят туда коровье масло и крошат лук репчатый, — мурцовка, считай, готова. Пойло горячее, густейшее, сытное. Даже балдеет матрос, как от пива[349].

Матросы крейсера «Дмитрий Донской». Фото неизвестного автора, 1893

Перейдем от тюри и крошева к окрошке. Слова «крошево» и «окрошка» недаром однокоренные. Как писал известный русский фольклорист и исследователь языка Михаил Макаров (1785–1847), «крошево — всякое мясо, покрошенное во щи, в квас

(окрошка); рубленая капуста также называется крошевом»[350]. Родство тюри и окрошки очевидно. Если же углубиться в века, то станет понятно: авторство этого блюда теряется в глубоком прошлом. Еще датский посланник при дворе Петра I вспоминает его, хотя и с совсем недобрыми чувствами:

Кушанье стояло у него на столе, и он предложить мне отобедать. Я согласился, но такого плохого обеда мне никогда в жизни еще не приходилось есть. По случаю постного дня на столе ничего не было кроме осетрины, стерляди и других неизвестных в Дании пород, вонявших ворванью. Вдобавок, все яства были приправлены перцем и луком. В числе других кушаний был суп, сваренный из пивного уксуса (oellviineddicke), мелко накрошенного лука и перца[351].

Что такое «пивной уксус» в понимании европейского путешественника начала XVIII века? Конечно, можно предположить, что это действительно уксус (на Руси его делали, естественно, не из вина, а из пивного сусла). Но скорее всего, это просто-напросто квас. Напиток, которого европейцы не знали и пытались «перевести» на свой язык в привычных терминах. Трудно предположить, что наши соотечественники с удовольствием поедали похлебку, состоящую из рыбы и уксуса, — или что уксусный «суп» этот можно было варить (как пишет датский посланник Юст Юль).

Очень показателен эпизод, описанный в журнале «Русская старина»:

Садясь однажды за обед, князь заметил: «как бы хорошо теперь русской холодной окрошки!» Опочинин, тут присутствовавший… тотчас вызвался приготовить окрошку. «Каким образом?» — спросил князь. — «Это мой секрет», — самоуверенно отвечал Опочинин… Оказалось, что, за неимением квасу, Опочинин сделал несколько подобную ему смесь воды с уксусом и посредством сметаны и других вспомогательных средств так искусно замаскировал эту подделку, что обедающие только кушали, удивлялись… Истинно русские люди, которые единственно могли дать основательное мнение по этому вопросу и к которым бесспорно принадлежал я, называли это изобретение порядочною гадостию[352].

Так что к мемуарам иностранцев о старой русской кухне нужно относиться с известной долей осторожности. Можно смело утверждать, что окрошка присутствовала на русском столе издавна.

Поиски простых, примитивных блюд (что может быть проще, чем покрошить в квас овощи, лук и мясо?) в русской кухне — немного от лукавого. Здесь мы сталкиваемся со стандартной

проблемой — отсутствием привычки записывать рецепты. Но гипотезы о зарождении сложных блюд и продуктов в русской средневековой кухне — выдержанных сыров, паштетов, солянок, специй и салатов — требуют подтверждения в источниках. Что же касается блюд обычных и простых, то что тут спорить? Если блины, творог и квас были еще в Древнем Египте, как они могли миновать Русь? То же и с тюрей, окрошкой — что может быть проще?

Раньше делали окрошку и с сушеной рыбой, размачивая ее квасом. Затем к «квасной вобле» добавились и другие мелко нарезанные продукты — огурцы, яйца, редька, лук. Из похожих русских блюд: капустное крошево — кислая капуста, залитая белым квасом, тертая редька с квасом. Происхождение окрошки скорее связано со способом приготовления в целом — крошево (мелко нарезанные продукты, не только овощи или рыба, но и мясо), залитое квасом.

Следует также помнить, что аналогичные блюда существуют и в белорусской, и в польской, и в прибалтийской кухнях. В Белоруссии они традиционно именовалась «халадник» или «мешанина». В Польше — свой chłodnik, в Литве — šaltibarščiai.

Где-то он готовится на квасе (в том числе и свекольном), где-то — на свекольном или щавелевом отваре с молоком или, уже сегодня, на кефире. «За этими обедами, по случаю величайших жаров, всегда являлась окрошка, или холодник, по-малороссийски, которою князь постоянно восхищался и об изобретении которой любил часто рассказывать»[353], — пишет мемуарист Василий Инсарский в «Русской старине». Таким образом, правильнее говорить об «изобретении» окрошки сразу несколькими славянскими народами (см. ил. 10 цветной вкладки).

Подведем итог. Крошево — это кушанье из нарезанных мелкими кусками продуктов. Первоначально оно было мясным и напоминало современный бефстроганов. Также крошево было и похлебкой на квасе — аналогом окрошки.

Петряйка ставил меж тем третье кушанье: наклал он в чашки сухарей, развел квасом, положил в эту тюрю соленых груздей, рыжиков да вареной свеклы, лучку туда покрошил и маслица подлил.

— Важно кушанье! — похвалил дядя Онуфрий, уписывая крошево за обе щеки[354].

Это цитата из романа Павла Мельникова-Печерского «В лесах»; согласно Мельникову-Печерскому, крошево — блюдо, сочетающее качества тюри (хлеб, сухари, масло) и нынешней окрошки (вареные овощи).

У Василия Лёвшина в «Русской поварне» (1816) приводится и другой рецепт крошева. Его необычность — в использовании кислой капусты:

Капустное крошево

Кислой рубленой капусты, взяв из кадки, положить на блюдо, смочить маслом постным, стереть ложкою, спрыснуть солью и перцем, развести квасом.

Таким образом, классификация «тюря-крошево-окрошка» весьма условна. И вряд ли оправдана категоричность Похлебкина относительно того, что в тюрю (в отличие от окрошки) шли продукты, не подвергшиеся предварительной кулинарной обработке. Как мы видели из приведенных цитат, допускалось использование свеклы и картофеля — предварительно отваренных, разумеется. А в окрошку шло не только и не столько вареное, сколько обжаренное мясо.

В отличие от современных попыток строго классифицировать блюда старой русской кухни, тогда не существовало четких разграничений в рецептах. И разница между тюрей, крошевом и окрошкой — тому подтверждение.

Окрошка — знакомая и не очень

Для нас сегодня очевидно, что окрошка — самое распространенное летнее блюдо из кваса. Но всегда ли она была такой, как мы ее знаем сейчас?

Первое рецептурное упоминание об окрошке мы находим у Николая Осипова в «Старинной русской хозяйке, ключнице и стряпухе» (1790):

Окрошка

Искрошить разных жарких мяс, с луком, огурцами и сметаною; и посоля налить огуречным рассолом, или квасом, или кислыми штями.

Почти в то же время появляется и рецепт в книге Василия Лёвшина «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (1795–1798). В разделе «Поварня русская» там фигурирует знакомая нам окрошка:

Окрошка

Делается оная из остатков жареного мяса разного, четвероногих, птиц домовых и диких; но лучшие к сему индейка, тетерев и поросенок. Обобранное мясо с костей скрошить очень дробно с луком сырым, огурцами свежими или солеными, прибавить соленых слив, обрезанных с косточек; смешав все еще, стоптать ложкою, смочить огуречным или сливным рассолом, с прибавкою уксусу; дать постоять и, подавая, развести квасом.

Для нас здесь важно использование жареного мяса, то есть предварительно приготовленных ингредиентов. С рыбой было то же самое — предварительно ее надо было отварить или обжарить. Овощи — тоже отварные или тушеные. Это подтверждается и аналитическими материалами русских историков XIX века: «Окрошку делали во всякое время, из жаркого и огурцов, и часто подливали к ней квас или кислые щи»[355] (см. ил. 11 цветной вкладки).

Единственная загадка связана с употреблением уксуса. Сегодня оно выглядит несколько экзотичным. Но не будем забывать, что речь идет о средневековой кухне.

Окрошка — летнее блюдо, а это значит, что мясо и рыба для нее не могли храниться долго в условиях теплого времени года. Кто-то мог использовать для окрошки свежую говядину, обжарив кусочки. Но много ли было таких счастливцев? Коров резали обычно по осени, когда холодную окрошку уже не готовят. Весной и летом использовали солонину — это был единственный способ консервации мяса до изобретения холодильников.

Но у солонины есть свойства — жесткость и подчас неприятный запах, возникающий от того, что разные части мяса просаливаются неравномерно. Практика сегодняшней торговли подсказывает, что добавление уксуса в готовый шашлык эти проблемы решает настолько, что покупатель даже не догадается об этом. Эта логика была понятна и тогда. Отсюда и уксус в окрошке XVIII века.

Что же изменилось в следующем столетии? Оказывается, способ продажи мяса. На рынках в крупных городах взамен «солонины» круглогодично появилась «свеженина». Товарное производство привело к тому, что свежее мясо стало доступным российским горожанам уже начиная с 1820–1830-х годов. И если за сто-двести лет до этого иностранные путешественники жаловались, что при попытке купить пару фунтов говядины им предлагали приобрести целую корову, то в начале XIX века все стало иначе. Соответственно, уксус как средство смягчения и «доработки» мяса стал не столь актуален. Поэтому в поварских

книгах того времени он и не упоминается в рецептах окрошки. К примеру, Екатерина Авдеева в своей «Ручной книге русской опытной хозяйки» (1842) даже не говорит о нем[356]:

Окрошка

Взять оставшееся жаркое, какое случится (кроме поросенка и свинины, которые не годятся, потому что очень жирны), изрезать мелкими кусочками, покрошить зеленого луку, укропа, огурцов, круто сваренных яиц, и если случатся раковые шейки, то прибавить их. Смешав все вместе, налить хорошим квасом, посолить и дать постоять. Можно положить еще ложки две свежей сметаны.

Постепенно эта привычка проникла и в простонародную кухню. Обычные крестьяне покупали солонину, но более зажиточные готовили окрошку уже без нее и без уксуса, только с квасом:

Большая же часть покупает в городе солонину и говядину для одного розговенья, а прочие праздничные дни остаются при обыкновенной своей пище. Но более достаточные крестьяне иногда в праздники едят окрошку из мяса и яиц с квасом[357].

Следует отметить, что окрошка, несмотря на свою простоту, прочно вошла и в изящную российскую кухню. Кстати говоря, в том, что касается супов, разница между этими «социальными нишами» отечественной кулинарии совсем не велика. И если отбросить «офранцуженые» супы — «прентаньер», «рокфор» и «тортю», — то наши обычные похлебки вполне могли оказаться в меню и Английского клуба в Москве, и даже официального дворцового приема в Санкт-Петербурге. Подтверждение этому — рецепт из книги Игнатия Радецкого. Его «Санкт-Петербургская кухня», изданная в 1862 году, стала хроникой самой изящной столичной кулинарии на тот период.

Окрошка постная из разностей

(Okrochka maigre à la russe; Окрошка мегр а ля рюсс)

Очистить и нарезать салпиконом нужное количество из следующего: огурцов, свежих или соленых, огурчиков маринованных, грибов белых вареных или маринованных, соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих или моченых (можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград), сваренных и

очищенных: картофеля, свеклы, зеленых бобов и сложить в суповую чашку. Пред отпуском положить в каменную чашку немного готовой, сарептской горчицы и соли, размешать, и лить по несколько капель прованского масла на лопатку, и мешать постоянно, от чего масло с горчицею обратится в густой соус, который развести постепенно кислыми щами или хорошим квасом, снабдить по вкусу солью и перцем, опустить зеленого рубленого лука или шалота, петрушки, эстрагона, кервеля и укропа и, вылив в суповую чашку к приготовленной смеси, отпустить со льдом.

Ботвинья: когда в прошлом находишь будущее

Ботвинья — царица русских холодных супов. Удивительное блюдо, которое не стыдно было подать как к крестьянскому, так и к аристократическому застолью. Она готовится из молодых свекольных листьев, шпината, щавеля, огурцов и зелени, а для сытости в нее добавляют благородную белую или красную рыбу. Блюдо очень нарядное, яркое. И хотя сегодня оно скорее праздничное, в дореволюционной России ботвинья — вполне обычное, если можно сказать, народное кушанье (см. ил. 12 цветной вкладки).

Как готовить ботвинью?

Что нужно. *Щавель — 500 г, шпинат — 300 г, молодые свекольные листья — 300 г, огурцы — 2–3 шт., оливковое масло — 20 мл, зеленый лук — 50 г, укроп — 50 г, петрушка — 50 г, квас — 500–600 мл, осетрина — 500 г, перепелиные яйца — 4 шт., раковые шейки — 8 шт.*

Что делать. *Опустить осетрину в горячую воду и отваривать после закипания 20 минут. Остудить.*

Отварить перепелиные яйца в течение 5 минут.

Свекольную ботву и шпинат опустить в подсоленную кипящую воду на 1–2 минуты и затем мелко порубить.

Щавель также отварить в кипящей подсоленной воде и протереть через сито.

Огурцы очистить от кожуры и порезать соломкой.

Смешайте протертый щавель, порубленную ботву и огурцы, мелко порезанную зелень петрушки, укропа и зеленого лука. Добавить столовую ложку оливкового масла и залить квасом (лучше настоящим, хлебным, а не из магазинных пластиковых бутылок). Кстати, ботвинью заливали также и щами — кислым напитком, готовившимся подобно квасу.

Приправить по вкусу солью и перцем.

Разлить ботвинью по тарелкам, в каждую порцию положить по большому куску отварной осетрины и украсить перепелиными яйцами, разрезанными пополам. Для «парадной» подачи можно добавить раковые шейки.

***

А теперь некоторые исторические детали. С

терминологической точки зрения, изначально ботвинья — не суп, а заготовка к нему из свекольной ботвы, зелени, лука и т. п. с квасом. Василий Лёвшин (1795) подробно останавливается на этом. При этом он приводит два варианта такой заготовки: обычный и «запарной», когда вся мелко изрубленная смесь запаривается с добавлением ржаной муки:

Ботвинья

Взять листов свекольных свежих, или сушеных, либо трав крапивы, или других, во щи употребляемых, развварить, отжать, изрубить мелко, развести квасом. В ботвинью прибавляют обыкновенно крошеных луку, огурцов свежих или соленых, а когда угодно, вареной мелко изрубленной свеклы.

Ботвинья запарная

В горшочек положить просеянной ржаной муки, налив водою, накрыть горшочек и поставить в печь. Когда упреет, процедить сквозь сито в большой горшок, прибавить вареных и изрубленных свекольных листов, запустить квасною гущею. Закисшую таковым образом ботвинью разводят квасом и подают с вышесказанными приправами.

О том, что эта смесь — самостоятельное в то время блюдо, свидетельствует еще один лёвшинский рецепт «батвиньи» со звеном рыбы. Это, кстати, относится и к крошеву. Чуть позже Лёвшин пишет про «капустное крошево со звеном рыбы». То есть и в том, и другом случае он говорит о ботвинье или крошеве — лишь как об ингредиенте конечного блюда.

Звено рыбы с батвиньею

Употребляется к сему звено свежепросольной белужины или осетрины, отваривается в воде спело и подается на особливом блюде; к оному в чаше батвинья.

К отварной рыбе в отдельной чаше подается ботвинья. Таким образом, это не единое блюдо, состоящее из залитой квасом овощной смеси и рыбы. Но представление о том, какой должна быть ботвинья, меняется. И, например, у Игнатия Радецкого (1862) ботвинья — уже все-таки цельное блюдо:

Ботвинья с огурцами

(Batvinia aux concombres à la russe; Ботвинья о конкомбр а ля рюсс)

Нарезав мелко нужное количество очищенных огурцов четырехугольными кусками, положить в кастрюлю и поставить на лед. Очистить, вымыть и сварить щавель в соленой воде, протереть сквозь частое сито и поставить в холодное место. Очистить немного молодого шпината и столько же молодого свекольника вымыть, обланшрить до мягкости в кипятке и, когда будут готовы, отлить в холодную воду, отжать и изрубить мелко. За 15 минут до отпуска сложить все в одну кастрюлю, развести процеженными кислыми щами или квасом, снабдить по вкусу солью, мелким сахаром и положить мелко изрубленной зелени, т. е. эстрагона, кервеля, укропа и шалота, тертого хрена и опустить несколько кусков чистого льда. Сварить в соленой воде (по количеству персон) часть лососины, остудить на льду, потом выложить на блюдо и обложить нарезанными свежими огурцами, раковыми шейками, тертым хреном и рубленою зеленью и луком.

Пелагея Александрова-Игнатьева в начале XX века также не разделяла «ботвинью» как овощную смесь и как конечное блюдо с отварной рыбой. Она приводит следующую версию рецепта[358]:

Ботвинья

Рыбы — 1,4 кг (форель, лососина, сиг, осетрина и проч.). Раков — 15 шт. Шпинату — 600 гр. Щавелю — 300 гр. Огурцов свежих — 5 шт. Зеленого луку — 3 головки. Укропу, петрушки, эстрагону, корвелю — по вкусу. Хрену — 1 корешок. Горчицы. Соли и сахару — по вкусу. Квасу — 5 глубоких тарелок (3 бут.).

Правила приготовления. Приготовить пюре из зелени точно так же, как для зеленых щей; но только не заправлять его пассеровкой. Когда пюре остынет, смешать его с нарезанными в форме кубиков свежими огурцами, мелко изрубленным луком и душистыми травами. За ¼ часа до подачи к столу все означенные продукты заправить солью, сахаром, тертым хреном и горчицей и залить квасом или кислыми щами. Перед самой подачей к столу опустить в ботвинью куски чистого льду. К ботвинье отдельно на блюде подается какая-нибудь вареная рыба (преимущественно лососина) или соленая и копченая (балык), нарезанная порционными ломтиками и гарнированная раковыми шейками, взятыми от

вареных раков, ломтиками огурцов, тертым скобленым хреном и рубленым зеленым луком.

Запарная ботвинья постепенно исчезает и в более поздних поваренных книгах практически не встречается. Можно предположить, что это не более чем отголосок средневековой гастрономии, который окончательно утих в русской кухне второй половины XIX века. Помимо создания кисловатого вкуса, использование ржаной муки в старом рецепте преследовало простую цель: так же, как и «подболтка» мукой других русских похлебок, она использовалась для того, чтобы сделать их более калорийными, сытными. Очевидно, что развитие кулинарного искусства оставило эту средневековую находку в прошлом.

Остается вопрос: почему это блюдо практически не готовят в наши дни? Одна из причин: этот суп не был популярен в советском общепите. И, в общем, понятно почему. Свежая зелень, хороший квас (в отличие от окрошки, он должен быть «белым»), не говоря уже о приличной рыбе — все это было трудно внедрить в массовую кулинарию СССР. Готовилась ботвинья в советское время лишь в нескольких столичных ресторанах.

***

Прозаик и мемуарист Корнилий Бороздин (1828–1896) в журнале «Исторический вестник» за 1885 год рассказывает забавную историю, связанную с ботвиньей. Приключилась она в 1814 году, когда император Александр I с русскими войсками победоносно вступил в Париж. Соскучившись по привычной кухне, царь рад был всякому родному блюду. Как-то, пожелав видеть повара, он поговорил с ним за обедом. Тот сообщил, что на кухню доставили отборных раков, которые он намеревался добавить в ботвинью:

Государь был очень доволен и просил повара постараться. Через несколько дней (как поспел поставленный специально для этого квас) ботвинья с раковыми шейками была подана Александру. Отведав ее, он нашел похлебку бесподобной, и тотчас же послал большую чашку герцогу Веллингтону. В разговоре с англичанином русский царь не раз хвалил свою кухню перед европейской. А тут как раз и случай пришелся[359].

Впрочем, иностранец блюдо не оценил. Повар герцога, прежде чем подать ботвинью на стол, предварительно вскипятил ее и угостил своего хозяина уже горячей.

Эта история имеет немало вариаций.

В книге Елены Лаврентьевой «Культура застолья XIX века.

Пушкинская пора» приводится такой сюжет:

Ботвинья была одним из любимых блюд Александра I. В журнале «Русский Архив» содержится на эту тему весьма любопытный рассказ: «Государь Александр Павлович очень был расположен к английскому послу. Раз, говоря с ним о русской кухне, он спросил, имеет ли тот понятие о ботвинье, которую сам Государь очень любил. Узнав, что посол никогда этого кушанья не пробовал, Государь обещался ему прислать.

Посол жил на Дворцовой набережной, недалеко от дворца. Государь, кушая ботвинью, вспомнил о своем обещании, которое тут же и исполнил. Посланник принял это кушанье за суп и велел его разогреть.

При свидании Государь не забыл спросить, как понравилась ботвинья. Дипломат несколько замялся и, наконец, объяснил, что, конечно, подогретое кушанье уже не может так быть хорошо, как только что изготовленное»[360].

Эта история прекрасно показывает, насколько русская кухня обросла мифологией. Итак, открываем упомянутый Лаврентьевой журнал «Русский архив» (правда, за 1871 год). Действительный статский советник Алексей Имберг (1790–1864) вспоминал:

Во время пребывания своего в Вене на конгрессе Государь Император Александр I два раза только обедал у Императора Франца Йосифа Австрийского. Наш государь имел стол самый утонченный, а Франц без кислой капусты не мог с аппетитом пообедать. Каждую неделю два раза приезжали из Петербурга срочные фельд-егери, которые, кроме бумаг, привозили некоторую провизию и, между прочим, осетрину, вино и даже кофей. Когда настало время ботвиньи, то за обедом у Государя лорд Каткарт высказал всю непринужденность англичанина. Коль скоро подали тарелку с ботвиньей, то Государь спросил его: Comment trouvez vous cette soupe Russe? (Как вы находите эту русскую похлебку?). Каткарт, хлебнув ложку и отдавая человеку, отвечал: C’est disablement mauvais (Чертовски скверно)[361].

Вот так ботвинья посмеялась над нашей историей.

ГЛАВА 3. АПОФЕОЗ СТОЛА

Путь русской котлеты

История котлет в русской кухне непростая. Сам термин в разное время обозначал разные блюда.

Само слово появилось в отечественной кулинарии приблизительно в начале XVIII века. Принято считать, что «котлета» произошла от французского côtelette. Хотя, вероятно, промежуточным звеном здесь могло быть немецкое слово Kotelett (все-таки в петровские времена общение с немецкоязычным миром было более активным, чем с французским). В то время котлета представляла собой кусок мяса на косточке (реберной). Именно такое описание можно найти у Николая Яценкова в «Новейшей и полной поваренной книге» (1791), у Василия Лёвшина в его «Словаре поваренном, кандиторском, приспешничем и дистиллаторском» (а это уже 1795–1798 годы):

Котелеты

Котелеты из баранины или телятины употребляются поварами в многочисленные приуготовления. Мы опишем здесь самые обыкновеннейшие. Довольно известно, впрочем, как делают котелеты: отрезав два или три ребра, две кости вынимают, а с оставшей, сдвинув мясо и окоротив кость, мясо делают битым; отваривают в бульоне или обжаривают в масле; потом, помазав взбитым яичным белком и посыпав толченым пшеничным сухарем, подрумянивают в печи.

При этом следует понимать, что свинину и говядину на косточке на Руси наверняка готовили и до петровских времен. Мясо жарили и на решетке (рашпере), и в сковородах на огне. Об этом свидетельствуют многочисленные археологические находки, которые даже в Москве относятся по крайней мере к XVI веку.

Вдобавок к привычному рецепту котлеты к концу XVIII века появляется новый: мясное блюдо из рубленого фарша в виде толстой лепешки, пирожка. Вряд ли можно сомневаться, что происходит это под иностранным влиянием, поскольку рубленый фарш вообще был не очень характерен для старинной русской кухни (кроме разве что пирогов).

Волею случая в качестве первооткрывателя этого вида котлет в России стал известен Евдоким Пожарский, трактирщик из Торжка. Именно он в начале XIX века стал делать рубленые котлеты из телятины, обвалянные в сухарях. Самое раннее упоминание о них мы находим в знаменитом стихотворении «Из

письма Соболевскому» А. С. Пушкина:

На досуге отобедайУ Пожарского в Торжке, Жареных котлет отведайИ отправься налегке[362].

Дата написания — 1826 год. К моменту публикации стихотворения пожарские котлеты успели стать достопримечательностью. Рубленые телячьи котлеты, приготовляемые в заведении Пожарского, по праву завоевали популярность среди многочисленных путешественников из Петербурга в Москву.

Мы нашли образец той самой котлеты, которую могли готовить в заведении Евдокима Пожарского. Вряд ли она была изобретением местного трактирщика. А вот многим русским поварам вполне была известна.

Итак, «русская котлета» по рецепту нашего известного гастронома XIX века Герасима Степанова. Обратите внимание — это изданная еще в 1834 году в Санкт-Петербурге его книга «Полный кухмистер и кондитер, или Русский гастроном». Всего лишь 8 лет прошло после знаменитых стихов Пушкина о пожарских котлетах (со дня их написания, поскольку опубликованы эти строки были гораздо позже). Вот он, этот рецепт:

Русские котлеты

Обобрав мякоть с костей и обрезав жилы с передней части телятины или баранины, мякоть сию помельче изруби и посоли немного, делай из оной котлеты, вкладывая в них реберные косточки; отбей два яйца; отбив сии котлеты хорошенько и положа по пропорции соли и перцу, макай котлеты в сказанных яйцах, заваляй в тертом хлебе и жарь в масле на сковороде.

Из книги Герасима Степанова «Полный кухмистер и кондитер, или Русский гастроном» (СПб., 1834)

Унаследовавшая трактир после смерти отца его дочь Дарья прославилась «доработкой» этого блюда. Очевидно, под влиянием французской традиции котлет де-воляй (de volaille) она стала делать их из рубленой курятины. Остановившийся в гостинице император Николай I высоко оценил это блюдо — и обеспечил ему известность не только во всей России, но и в Европе (см. ил. 13 цветной вкладки).

Вряд ли стоит сомневаться, что пожарские котлеты могли бы появиться без проникновения в Россию côtelette de volaille — которая во французской версии могла быть как из натурального, так и из рубленого куриного мяса. И. Радецкий, приводя рецепт

пожарских котлет (1853), дает и французский перевод: Côtelette de volaille à la Pojarski.

Котлеты Пожарские из кур, натурально

(Côtelettes de volaille à la Pojarski)

Снять с кур нужное количество филеев, очистить от жил, изрубить мелко, положить сливочного масла в половину филеев, размешать, снабдить по вкусу солью, немного перцем, и выделав умеренной величины котлеты, запанеровать в тертый хлеб, потом в яйцо и хлеб, и сложить на растопленное масло в сотейник, а пред отпуском обжарить с обеих сторон до колера, и уложив на блюдо, подлить соку.

Следует помнить, что в русской кухне термин «пожарские котлеты» — это не конкретный рецепт, а способ приготовления. К примеру, у того же Радецкого можно встретить котлеты пожарские из рыбы и из индейки. Основное их отличие — рубленое мясо (говядины, дичи, рыбы, птицы), обвалянное в сухарях.

Котлеты пожарские

(Côtelettes à la Pojarski)

Снять филеи из назначенной для котлет рыбы, подрезать верхнюю кожу, выбрать кости и, изрубив мелко, прибавить четвертую долю сливочного масла, противу рыбных филеев, размешать, снабдить по пропорции солью и перцем, запанировать сперва в тертый хлеб, потом яйце и хлебе и пред отпуском, сложив на масло в сотейник, обжарить на плите с обеих сторон до колера и уложить на блюдо, а средину наполнить шампиньонами, очистив и сварив которые слить сок на сотейник, скипятить немного, положить кусочек масла с мукою, скипятить опять и, залейновав льезоном, процедить сквозь салфетку в кастрюлю, прибавить по вкусу из лимона соку, соли, мускатного ореха, немного рубленной зеленой петрушки и размешать с шампиньонами.

Не менее популярным в нашей гастрономии стало и еще одно заимствование — марешаль. Вероятно, это один из самых старых терминов, но в Россию он проник далеко не сразу. В русской

дворцовой кулинарии котлеты марешаль появились еще в XVIII веке. Но в широкой обиход они вошли лишь ближе к 1830-м годам. По сути, это филе птицы, отбитое в тонкую лепешку, в которую по желанию заворачивают начинку из рубленых грибов, субпродуктов и т. п. Их рецепт можно найти в книге «Последний труд слепца-старца Герасима Степанова» (1851) — «Соус филеи марешаль на большом хрустате» (хрустат в той терминологии — это гренка).

Соус филеи марешаль на большом хрустате

Кулич обрежь кругом, накорбуй [363] *ножиком елочкой, обжарь, середину вычисти вон, потом заготовь в него гротан* [364] *, возьми телячьих печенок, сними с жилок, изруби, протри на сито, положи в кастрюльку, клади сливочного масла и мешай лопаткой; положа мускатного орешку, пять желтков, белки и сбей; вылив туда же сливом полстакана, положи осьмушку муки, размешай все вместе, потом выложи в средину хрустаты, сверху посыпь сыром пармезаном, покропи кисточкой крепким бульоном, ставь в печку на листе и дай поспеть; потом рябчиков, снявши с костей, обделай половину, запанируй в яйцах с маслом в хлебе, жарь на рашпоре, а другую половину нашпигуй и клади на плафон в масло и припусти, а под филейчики сделай колечки, гребешки, клади на масло, припусти; еще вырезав из белого хлеба гребешками крутону, обжарь его; наделав из кур кругленьких маленьких соте, припусти в сливочном масле, положи в них белого соусу и крепкого бульону, выдави лимон, потом накладывай филеи в хрустат на гротан кругом бортиком, а в средину в перекладку с панированными филеями и крутоном, в средину филеев соте в белом соусе с шампиньонами, кругом бортиком подфилейчики и подавай.*

Следующее известнейшее «котлетное» блюдо — михайловские (новомихайловские) котлеты. Их рецепт можно встретить у Пелагеи Александровой-Игнатьевой уже в начале XX века[365].

Не опаливая и не потроша, снять с костей все мясо и очистить его от жил. Смочив стол и тяпку молоком, начать отбивать мясо так, как отбивается говядина, т. е. после каждого удара притягивать тяпку к себе, чтобы куски не отскакивали.

Во время отбивания подливать к мясу понемногу сливок. Когда все мясо настолько отбито, что представляет такую же измельченную массу, как для обыкновенных котлет, из него будут удалены все жилы, то соединить его с растертым сливочным маслом, прибавить соли, перцу, влить еще сливок, если

измельченная масса недостаточно нежна, снова смочить стол молоком и разделать котлеты, как мясные. При разделке котлет в широкую их сторону вставляются косточки, взятые из крылышек или ножек курицы.

Смазав с обеих сторон разделанные котлеты желтком, разведенным молоком, запанировать их в мелко нарезанных сдобных булочках и зажарить на медном сотейнике на отколерованном сливочном масле.

Михайловские котлеты представляют собой доработанную версию пожарских котлет, куда добавляются сливки, сливочное масло и сдобная булка. Здесь же появляется торчащая из котлеты косточка, которая позднее будет воспроизведена в котлетах по-киевски.

Вероятно, первое упоминание о «киевских котлетах» можно найти в «Кулинарном сборнике» рецептов, напечатанных в «Журнале для хозяек» в 1913–1914 годах. «Киевские котлеты из кур или телятины» тогда предусматривали использование провернутого через мясорубку фарша с кусочком масла в середине, запанированного в яйцах и сухарях.

Котлеты киевские из кур или телятины

Взяв одну курицу или 1 фунт мякоти телятины, очистить от костей и жилок, провернуть раза три через мясорубку, положить в ступку, прибавить сырое яйцо, 3 столовых ложки сливочного масла, ¼ французской булки, вымоченной в молоке и хорошо отжатой, 2 чайных ложки соли, хорошенько протолочь всю массу, затем вынуть на тарелку и разделать котлеты следующим образом: смазав стол или доску сырым белком или яйцом и разложить приготовленное мясо на котлеты величиной с куриное яйцо и придать им форму лепешки, рукой или ножом, толщиной в палец и разложить на каждую котлетку по кусочку сливочного масла, остуженного, как можно холоднее и нарезанного маленькими продолговатыми кусочками в виде брусочков, величиною не больше грецкого ореха. Затем завернуть ножом края котлетки так, чтобы масло находилось внутри, придав котлете конусообразную форму.

Котлеты надо запанировать в яйце и сухарях: разбив 2–3 цельных яйца, взбить венчиком или вилкой, обмакнув в них котлету, и обвалять затем в мелкоистолченных и просеянных сухарях; дав обсохнуть, изжарить котлеты в раскаленном русском масле или фритюре, только не держать долго, иначе котлеты могут лопнуть и из них вытечет вкусный сок. Лучше разделить

котлеты на несколько частей и жарить постепенно; как только котлеты зарумянятся, вынимать их шумовкой на сухой сотейник или сковородку, сбрызнув сверху сливочным маслом, и подать с гарниром. Гарниром может служить цветная капуста или горошек со сливочным маслом.

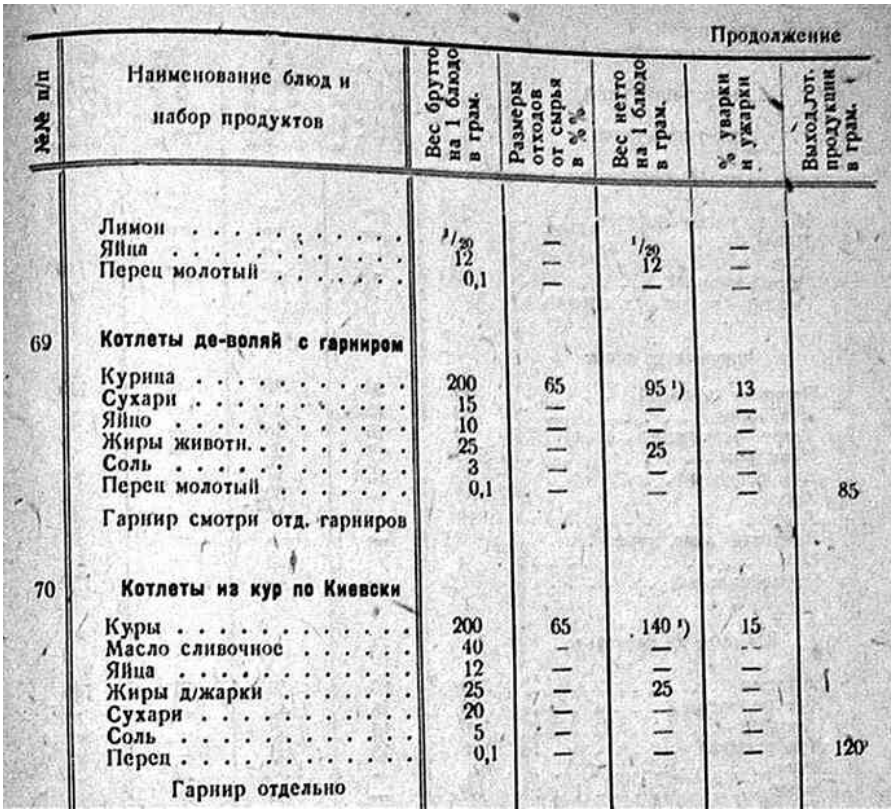
Но уже чуть позже киевские котлеты начинают делать из отбитого филе, в которое заворачивают кусочек масла. Этот рецепт мы встречаем в сборниках 1930-х годов. Впрочем, из-за сложности приготовления он не получил тогда широкого распространения.

Что любопытно, котлета по-киевски пользовалась популярностью и за рубежом. В годы Гражданской войны с территории Украины в Европу и Америку эмигрировали многие повара, которые отлично знали секрет приготовления котлеты по-киевски. Это блюдо многим понравилось и быстро вошло в ресторанное меню.

В 1930-е годы котлета по-киевски становится популярной в Америке. Некий бывший русский полковник Ященко открыл в Чикаго ресторан «Яр», в меню которого входило это блюдо. Его называли Chicken Kiev и также подавали в роскошных заведениях Нью-Йорка — к примеру, в Casino Russe.

А вот в СССР об этой «буржуазной» котлете на долгие годы забыли. Впрочем, «забыли» в массовой кулинарии. В избранных ресторанах и ведомственных столовых эти котлеты вполне встречались и до войны. Вот, к примеру, рецепт из сборника раскладок продуктов для столовых НКВД СССР (1937 года)[366]:

Триумфальное возвращение «киевских котлет» в СССР произошло лишь в 1947 году. Если верить Похлебкину, их приготовили для узкого круга украинских дипломатов по случаю возвращения делегации из Парижа. Вскоре после этого котлеты по-киевски появились в одном из ресторанов на Крещатике. А спустя еще лет десять блюдо вошло в меню «Интуриста» — стало подаваться во множестве гостиниц СССР, принимавших иностранных гостей. Так или иначе, эта котлета впервые после войны упоминается лишь в монументальной «Кулинарии» 1955 года.



Продолжение

№№ п/п	Наименование блюд и набор продуктов	Вес брутто на 1 блюдо в грам.	Размеры отходов от сырья в % %	Вес нетто на 1 блюдо в грам.	% уварки и ужарки	Выход гот. продукции в грам.
	Лимон	1/20	—	1/20	—	
	Яйца	12	—	12	—	
	Перец молотый	0,1	—	—	—	
69	**Котлеты де-воляй с гарниром**					
	Курица	200	65	95 [1])	13	
	Сухари	15	—	—	—	
	Яйцо	10	—	—	—	
	Жиры животн.	25	—	25	—	
	Соль	3	—	—	—	
	Перец молотый	0,1	—	—	—	85
	Гарнир смотри отд. гарниров					
70	**Котлеты из кур по Киевски**					
	Куры	200	65	140 [1])	15	
	Масло сливочное	40	—	—	—	
	Яйца	12	—	—	—	
	Жиры д/жарки	25	—	25	—	
	Сухари	20	—	—	—	
	Соль	5	—	—	—	
	Перец	0,1	—	—	—	120
	Гарнир отдельно					

Рецепты котлет из книги «Раскладки (нормы) расходования продуктов и размеры отходов и выходов при изготовлении блюд в предприятиях общественного питания (столовых и буфетах ЦТПО НКВД СССР)» (1937)

Впрочем, эволюция киевской котлеты на этом не завершилась. В 1960–1980-х годах шеф-поваром ленинградского «Метрополя» был Али Бабиков — заслуженный советский повар. Именно он ввел в практику ресторана такие блюда, как филе-миньон, поджарка по-ленинградски, судак «агратан» (жарено-запеченный), ставшие впоследствии визитной карточкой ресторана. Ему же принадлежит авторство котлеты «Новинка» из рубленой свинины, фаршированной куриной печенью и обжаренной с луком.

«Метрополь» в 1970-х годах был странным заведением. С одной стороны — ресторан без категории. При этом соответствующие заведения в гостиницах — «Астории», «Европейской» — имели высшую категорию. С другой, в «Метрополе» питалась вся ленинградская элита, а его поваров приглашали на правительственные и партийные банкеты. Григорий Романов, член Политбюро ЦК КПСС и руководитель

областной парторганизации, был главным заказчиком этих торжеств.

Али Бабиков (справа), шеф-повар ленинградского ресторана «Метрополь» (конец 1970-х). Фото из семейного архива Р. А. Бабикова

Именно Али Бабиков и смог решить главную проблему котлеты по-киевски. Ее очень сложно есть: первый же надрез ножом сопровождается брызгами масла. Котлета «Метрополь»

(как стала называться «киевская» в своем новом воплощении) была помещена в хрустящую тарталетку с высокими краями. Они предупреждали брызги, и масло по тарелке не растекалось.

***

Однако котлеты бывают не только из мяса, но и из рыбы. Здесь невозможно пройти мимо тельного — уникального русского кушанья, практически не имеющего аналогов в кухнях других народов.

Сегодня можно найти упоминания о таких блюдах, как «тельный поросенок», «тельная утка». Здесь имеется в виду тушка животного или птицы, начиненная фаршем из их же мяса. «Тельный поросенок» и сегодня кое-где готовится, его фаршируют мясом и кашей. Но это уже — «завоевание» последних эпох, и к термину «тельное» оно имеет очень опосредованное отношение.

Исторически же тельное — исключительно рыбное блюдо. Изучение источников подтверждает это, более того, убеждает в том, что тельное — одно из центральных блюд праздничного русского стола. Точное время его появления в русской кухне, естественно, неизвестно. Можно лишь ориентироваться на упоминание различных его версий.

Посетивший Россию в 1654–1656 годах архидиакон Антиохийской православной церкви Павел Алеппский сообщает, что,

по изобилию рыбы на Руси, московиты приготовляли различные рыбные кушанья… Выбирают из рыбы все кости, бьют ее в ступках, пока она не сделается, как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, вроде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь, подают и разрезают наподобие кусков курдюка. Вкус ее превосходный: кто не знает, примет за настоящее ягнячье мясо[367].

Чешский путешественник Бернгард Таннер в книге «Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 году» рассказывает о придворных московских порядках: «Искусство поваров превращало рыб в петухов, кур, гусей, уток и пр., придавая им вид этих животных»[368].

Даже в Домострое (1550-е) читаем: «В Филипово говенье [Рождественский пост перед Рождеством] в стол естьы подают: селди паровые, спины белые рыбицы, короваи, поросята, утки телные, ухи шафранные, черные, мневые, кавардакъ, моло́ка,

лещевина, осетрина шехонская, косячья и т. п.»[369]. Вот они — постные «гуси, поросята». Или пример, уж совсем совпадающий с сегодняшним пониманием котлеты «кружок телной»[370], т. е. сформированный из рыбного фарша (щука с судаком) кружок — круглая котлета, которая «пряжится» (жарится) на ореховом масле: «Кружок тельной, а в нем 2 щуки да судок; а на пряженье полковша масла орехового».

Были, конечно, и повседневные версии этого кушанья. К примеру, «оладьи тельные», то есть просто блины, оладьи, выпеченные из битого в ступке рыбьего фарша. Или как в описании историка Н. Костомарова (1863): «Приготовляли из рыб тельное вроде котлет: смешивали с мукою, обливали ореховым маслом, прибавляли туда пряностей и пекли: это называлось рыбным караваем»[371].

На судьбе тельного отразились все тенденции, прослеживаемые в развитии русской кухни XVIII–XIX веков. Одна из них — попытка найти аналоги, адаптировать похожие блюда французской кухни. По мере освоения европейской гастрономии у русских поваров естественным образом развивалось стремление к более изящным рецептам. Вот почему достаточно грубый и тяжеловесный средневековый рецепт постепенно сдвигался к современным понятиям о вкусной и здоровой пище. Посмотрим на следующий текст: много ли в этом рецепте осталось от тех самых «тельных поросят»? А ведь это всего лишь «Поваренный календарь», изданный в 1808 году в Санкт-Петербурге:

Тельное из раков

Отвари раков довольное количество, мясо из клешней и шеек вылущи, лузги же и остатки истолки и сделай из них раковое масло. Вылущенное мясо изруби дробно, замеси с прибавкою истертого белого хлеба, яиц, мускатного орешка и растопленного коровьего масла, довольно густоватое тесто. Сложи тесто сие в салфетку, завяжи и немедленно вари. Когда поспеет, разрежь в ломти, кои склади на оловянное блюдо, облей раковым маслом, поставь на треножник над жаром, прижарь немного и, подавая на стол, посыпь мелко изрубленною лимонною коркою.

При этом следует отметить, что принцип приготовления тельного изначально был ближе к европейскому источнику. Все-таки русская традиция — это подача на стол единым куском, целым гусем, поросенком, рыбиной. Мелко рубленные, толченые блюда, особенно мясные и рыбные, у нас в Средние века — скорее исключение.

Еще одна тенденция, повлиявшая на судьбу тельного, — упрощение, демократизация кухни, вызванная увеличением городского среднего класса. Понятно, что в помещичьей усадьбе или даже в крепком крестьянском хозяйстве приготовление тельного по-старому было привычно, но в условиях городской квартиры это было уже затруднительно. Именно в этот момент происходит отказ от фритюра в огромной кастрюле и начинает использоваться сковорода.

Этот процесс и привел к современному пониманию тельного — маленьких котлеток, шариков из рыбного фарша, обжаренных на сковороде. Впрочем, еще в начале XX века рецепт был более затейлив — обязательным являлось сочетание фарша с кусочками жареной рыбы. В качестве примера тельного столетней давности приведем цитату из классической книги Пелагеи Александровой-Игнатьевой «Практические основы кулинарного искусства» (1912):

Тельное из рыбы

<…> Сняв с костей и кожи филеи судака… отделить ¼ часть их на фарш, остальные изрубить или пропустить два раза через мясорубку, прибавить размоченную в сливках мякоть белого хлеба и столовое масло куском и хорошенько протолочь все это в ступке. Прибавить по вкусу соли и перцу, а также немного сливок, чтобы масса была мягкая (как для котлет) и протереть через решето. Оставшуюся ¼ часть мякоти рыбы нарезать на мелкие кубики, посолить, посыпать перцем и припустить на масле с небольшим количеством рыбного бульона (¼ стакана) вместе с мелко шинкованным луком. Смочив стол холодной водой, разделать приготовленную рыбную массу на порции, чтобы на каждую персону приходилось по две штуки тельного. Расплющив ножом каждую порцию в плоскую лепешку, положить на средину ее ложечку фаршу, завернуть ножом края лепешки внутрь, придав ей форму полумесяца, и запанировать сначала в яйце, а потом в толченных и просеянных сухарях. Разделав таким образом все порции, распустить на чугунной сковороде или на сотейнике масло, положить на него тельное и зарумянить с обеих сторон. После этого поставить сотейник в духовой шкаф и дожарить до полной готовности. Тельное подается с зеленым горошком, жареным картофелем и другими гарнирами и различными соусами, как то: белым, соусом томат, раковым и другими.

Вот так прошедший через века (ему действительно сотни лет) рецепт рыбной котлеты — тельного — дожил до наших дней (см. ил. 14 цветной вкладки). Он серьезно изменился, но изменения эти вызваны в основном отказом от грубой, тяжелой пищи и приспособлением к меняющимся условиям массового быта.

Ушное — это не про уши

Ушное — загадочное русское блюдо. Одно можно сказать точно: уши здесь, похоже, ни при чем.

Образован это термин по общему принципу русской поварской лексики: ушное, тельное, хлебенное… Владимир Даль дает ему такое определение: «Мясной и вообще всякий навар, похлебка, горячее, мясное и рыбное»[372] (с пометкой «старое»). Он же приводит пословицу: «Свекольное тельное, да редечное ушное, то еда скупого»[373]. Сегодня правилами установлено ударение на первом слоге в слове — «те́льное». Во времена Даля нормой считалось «тельно́е». Отсюда и рифма «тельное-ушное».

Обратите внимание: это еда не бедного, а «скупого». Бедный может приготовить фальшивого зайца из моркови, заменить мясо чем-то более дешевым, а скупой будет экономить. Можно догадаться, что тельное тогда подавали со свеклой (рыба и свекла — идеальное сочетание), а ушное тушили (томили) с редькой. Только количество используемых овощей не позволяло назвать блюдо «свекольным» или «редечным».

Конечно, здесь не может быть окончательной ясности, поскольку рецепты до 1830–1840-х годов не содержали ни фунтов, ни минут, ни градусов. Дело не в тарелках, чашках, ведрах, как мере объема. Классический русский рецепт XVIII века — это примерно следующее: «Возьми ломоть говядины, разбей его обухом, чтобы раздалось, скроши сверху цибулей и печериц[374] и отправь в печь до готовности».

Ситуация с ушным — ярчайший пример. До сих пор кулинары и историки спорят, что это — похлебка или тушеное горячее блюдо. Собственно, и Владимир Даль своим определением совершенно не разрешает этот спор. Это блюдо допускает разнообразные толкования. Вот, к примеру, рецепт Василия Лёвшина[375] (1816):

Ушное

Баранью грудину, или реберные части, разняв в куски, варить в воде с луком и морковью, или репою скрошенными; присолить и подбить легкою подпалкою.

ЮНОСТИ

ЧЕСТНОЕ ЗЕРЦАЛО

ИЛИ

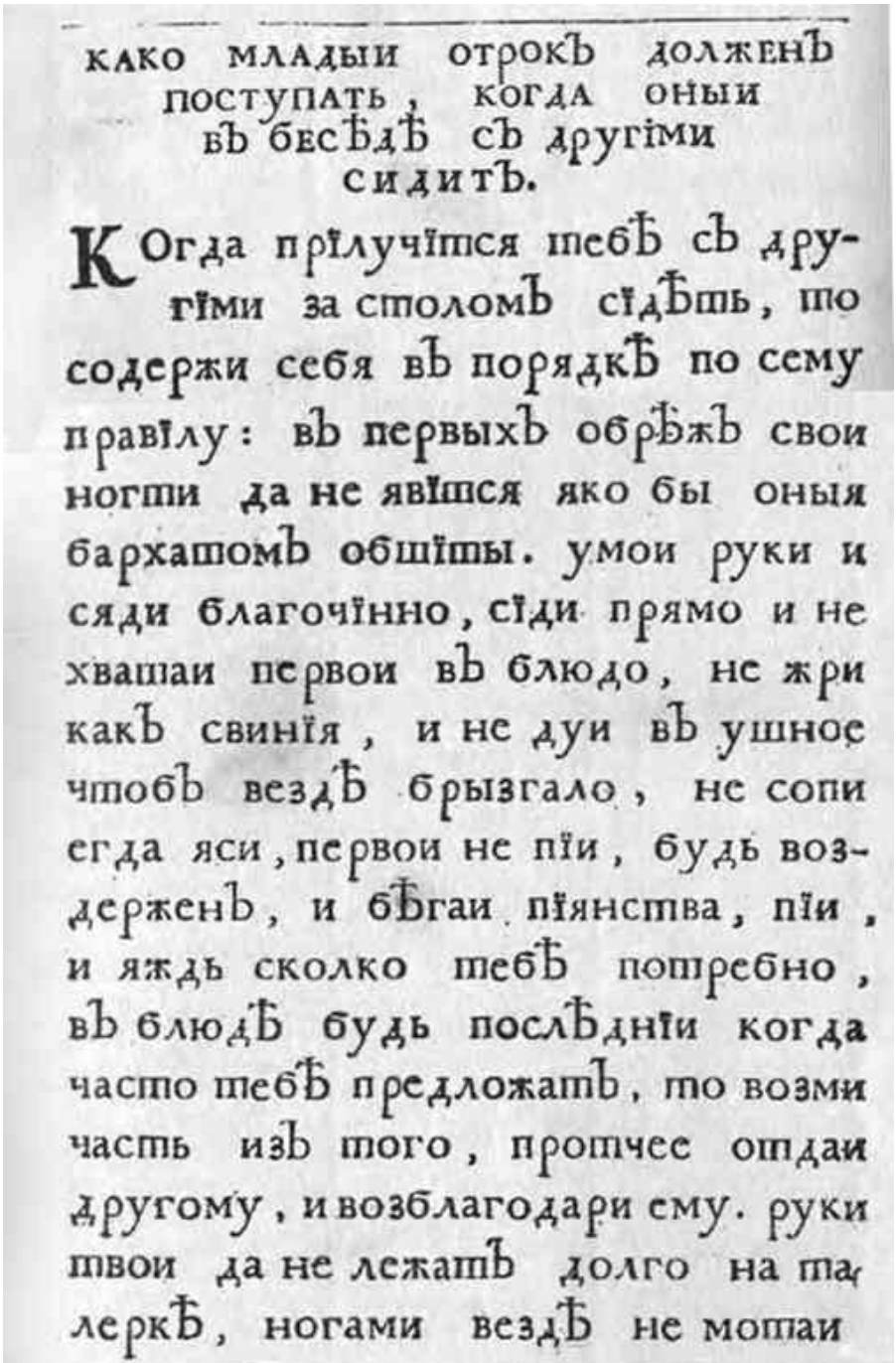
ПОКАЗАНІЕ КЪ ЖІТЕЙСКОМУ ОБХОЖДЕНІЮ.

Собранное отъ разныхъ Авторовъ.

НАПЕЧАТАСЯ ПОВЕЛѢНІЕМЪ

ЦАРСКАГО ВЕЛІЧЕСТВА.

ВЪ САНКТЪ ПІТЕРБУРХѢ
Лѣта Господня 1717,
Февраля 4 дня.



КАКО МЛАДЫИ ОТРОКЪ ДОЛЖЕНЪ ПОСТУПАТЬ, КОГДА ОНЫИ ВЪ БЕСѢДѢ СЪ ДРУГІМИ СИДИТЪ.

КОгда пріключітся тебѣ съ другіми за столомъ сідѣшь, то содержи себя въ порядкѣ по сему правілу: въ первыхъ обрѣжъ свои ногти да не явішся яко бы оныя бархатомъ обшіты. умои руки и сяди благочінно, сіди прямо и не хвашаи первои въ блюдо, не жри какъ свинія, и не дуи въ ушное чтобъ вездѣ брызгало, не сопи егда яси, первои не піи, будь воздержень, и бѣгаи піянства, піи, и яжь сколко тебѣ потребно, въ блюдѣ будь послѣдніи когда часто тебѣ предложатъ, то возми часть изъ того, протчее отдаи другому, и возблагодари ему. руки твои да не лежатъ долго на талеркѣ, ногами вездѣ не мотаи

Юности честное зерцало, или Показание к житейскому обхождению

Это суп? Или мясо под соусом? Некоторую ясность вносит лишь то, что рецепт опубликован в разделе «Горячие кушанья или

похлебки». Но путаница сохраняется. В 1788 году Сергей Друковцов издал одну из первых русских поварских и хозяйственных книг. Рецепт ушного там тоже есть[376], и тоже в разделе «Похлебки». Казалось бы, все ясно: ушное — это суп.

Но подобное заключение преждевременно. Помимо ушного, в разделе «Похлебки» можно найти не только щи и лапшу, но и «няню», курицу в каше с ветчиной, почки с огурцами, перепелку с капустой и гуся разварного. С ушным по-прежнему нет ясности.

Двинемся дальше в прошлое. «Юности честное зерцало» — литературно-педагогический памятник начала XVIII века. Именно Петр I и приказал составить это пособие для обучения и воспитания детей дворянского сословия. Запрет «рот розиня ходить, яко ленивый осел» — это оттуда, из петровских времен. Там мы находим весьма любопытные наставления:

Когда прилучится тебе с другими за столом сидеть, то содержи себя в порядке по сему правилу: во-первых, обрежь свои ногти, да не явится яко бы оные бархатом обшиты, умой руки и сядь благочинно, сиди прямо и не хватай первый блюдо, не жри, как свинья, и не дуй в ушное, чтоб везде брызгало[377].

Можно ли дуть на суп, так чтобы всех обрызгало? Возможно, но добиться того же результата с кусочками мяса, залитыми жидким соусом, уже проще. Что толку дуть на тарелку с супом? На ложку разве что… А вот кусок баранины таким образом действительно можно охладить — но и забрызгать соседей соусом от чрезмерного усердия тоже.

Подтверждают версию, что ушное — не суп, и монастырские книги: «Апреля в 20 день [1656 года]. На Олександров день Ошевенского звон без болшего. Хлебы белые, шти или в сковородах ушное, квас полуян, двоя рыба, каша»[378]. Это фрагмент из Келарского обиходника Матфея Никифорова, старца Кирилло-Белозерского монастыря, за 1656 год. «Ушное в сковородах» — то есть не похлебка. Обратим внимание, что «Александров день» приходится на Великий пост, и ушное явно готовилось из рыбы.

Все это приводит нас к простой мысли: ушное — это действительно нечто среднее между супом и горячим блюдом. Готовиться оно могло и в горшке, и на сковороде. Бульон, в котором варилось мясо или рыба, постепенно выпаривался. Его еще более сгущали, добавляя мучную подпалку. А овощи — лук, морковь, репа, редька — придавали ему нужный вкус и консистенцию (см. ил. 15 цветной вкладки).

Откуда же взялось название блюда? Слово «ушное» восходит к тому же корню, что и «уха», «юшка», означавшему «отвар», «жидкость». Этот корень можно найти в праславянском *juxa: в

праиндоевропейском он — *yewHs-/*yuHs. Уха во времена Домостроя — это универсальное наименование бульона, в котором сварены мясо, рыба, птицы. «Уха курячья» или «утячья» — находим в старых текстах. При этом, в отличие от других похлебок старой русской кухни — кальи или щей, — добавление дополнительных ингредиентов было в той ухе минимальным. Просто отваривался кусок мяса или рыбы, а потом использовался в другом блюде.

Как могло называться мясо, выловленное из ухи? Ушное.

Вытащенная из бульона баранина или рыба отправлялась на сковороду или в горшок. Туда же добавлялась часть бульона, чтобы не полностью закрывать куски мяса. Добавлялись овощи, специи. И все это медленно тушилось в печи или на плите.

Ушное можно встретить в источниках XVI–XVIII веков, в поварских книгах В. Лёвшина, С. Друковцева, И. Навроцкого, изданных в конце XVIII — начале XIX века. Потом ушное встречается все реже и реже. И к 1860–1870-м годам практически полностью исчезает из массовой кулинарной литературы.

Верещака, которая верещит

Слово «верещака» мало что говорит нашему современнику. А ведь это старинное русское (да и не только русское) кушанье. Верещакой можно назвать практически любое блюдо, которое готовится на раскаленной сковороде, а следовательно, издает специфические звуки: шкворчание. Где-то верещакой или верещагой называют яичницу-глазунью, где-то просто жареную картошку. Есть немало свидетельств, что блюда с этим названием были очень популярны в западных губерниях и Прибалтике.

Так, «Вестник Императорского Русского географического общества» отмечает в 1857 году, что в Виленской губернии «по праздникам или семейным торжествам пьют много. В таких случаях и еда более изысканная: на стол являются яичница, верещака, приготовляемая из свинины, с кислым соусом…»[379]

Спустя 10 лет другой русский этнограф так описывает домашнее меню литовцев:

Ботвинка — кислый суп из свеклы и ветчины, забеленный сметаною; верещака — жареное на масле свиное сало, приправленное соусом и луком; юшник — кисловатый суп, приготовляемый из гусиной и поросячьей крови и потрохов[380].

А вот цитата из работы 1874 года о быте западнорусских селян:

По воскресным и праздничным дням стряпня селян значительно изменяется: делается гораздо сложнее, богаче. В воскресенье вы увидите блинцы, яичницу, морковь с картофелем и молоком, а, пожалуй, и бутылку водки… селедку, верещаку из селедки с луком и поливкую (ухой), оладьи…[381]

Смоленскую верещаку готовят из свиных ребрышек со свекольным рассолом, но хорошо получится и с капустным, и с репным. Да и огуречный будет не лишним. Главное — знать меру, иначе подлива получится слишком кислой.

Но верещака была не менее популярна и в сибирско-уральской кухне. Правда, там она готовилась немного по-другому. Отчет Русского географического общества упоминает «верещаку из колбас и солонины с соусом и блинами»[382].

В Малороссии у верещаки собственное имя — шпундра. В книге середины XIX века[383] она описывается так:

Шпундра с буряками. Взять свиной грудины, поджарить с луком на сковороде, положить муки, налить буряковым квасом, нарезать в виде шпека буряков вместе с грудиной, сложить в горшок и сварить.

Не правда ли, весьма напоминает смоленскую верещаку?

Словари трактуют это слово по-разному. У Владимира Даля верещака — это «выпускная яичница, глазунья; *сиб.* яичница с поджаренным хлебом; *смол.* свинина с приправой, с мучной подливой; яичница со свининой, *астрах.* жареная рыба судок, судак. Верещанка ж. *перм.* яичница глазунья которая верещит, шипит на сковороде»[384]. Словарь русских говоров Сибири уточняет, что это может быть еще и «запеканка из муки, яиц, масла и сливок»[385]. Слово «верещака» образовано по тому же принципу, что и другое русское обозначение яичницы: «пряженица». И то и другое — звукоподражание шипящему на сковороде продукту: маслу, яйцу, ветчине, салу.

Яичницу-верещаку проще готовить на сковороде. Последняя же, как мы помним, появилась в нашем обиходе примерно в XV веке, а до крестьянской кухни дошла еще через пару столетий. Кроме того, даже в конце XVIII — начале XIX века яичница — блюдо далеко не ежедневное. Может быть, и не праздничное, но уж точно предназначенное для гостей. Вот как описывает его, к примеру, современник:

Уютный, гостеприимный домик навещали и архиереи, и архимандриты, даже сам митрополит Платон, и почтенные граждане Москвы… К незваному обеду подавался кусок домашней ветчины, лапша, яичница-верещага или глазунья, индейка с солеными лимонами…[386]

Готовим и вспоминаем это праздничное блюдо (см. ил. 16 цветной вкладки):

Что нужно. *Свиная грудинка — 400 г, сало — 60 г, свекольный квас — 2 стакана, лук репчатый — 2 шт., хлеб белый (сухари) — 100 г, лавровый лист, перец, соль — по вкусу.*

Что делать. *Свинную грудинку порезать на небольшие куски, посолить и обжарить на сале.*

Переложить обжарку в кастрюлю, добавить свекольный квас, мелко нашинковать лук.

Сварить грудинку до готовности — около 20 минут после закипания.

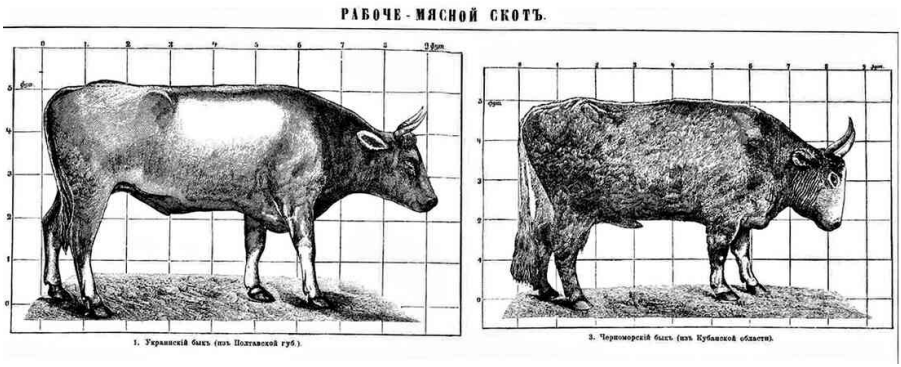
Добавить с мясо тертый хлеб, специи и соль.

Подать верещаку к столу можно с блинами.

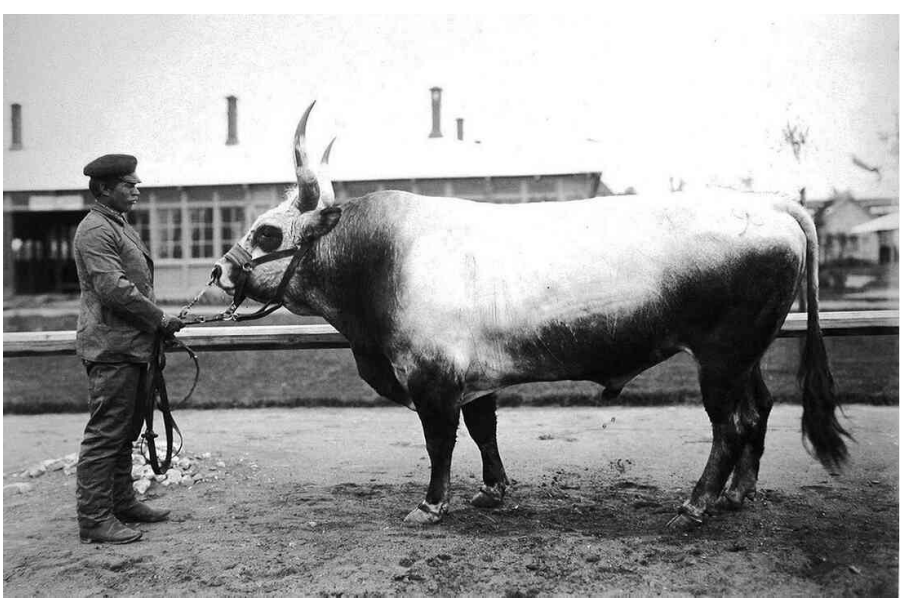
Черкасское мясо

Еще в начале XX века в кулинарных книгах отмечается, что «лучшее бычачье мясо в петербургской мясной торговле есть черкасское. Это не подлежит никакому сомнению»[387]. Мнение это — общепринятое на тот момент. В целом с говядиной дела обстояли не очень хорошо. Вот что пишет, к примеру, специалист в этой отрасли в середине XIX века[388]:

К сожалению, разведение рогатого скота ограничивается только потребностью оного в работах и в извозах, без специального разведения оного на мясо, почему потребность в мясе, внутренняя и внешняя, удовлетворяется почти исключительно скотом, кончившим свой период работ.



Рабоче-мясной скот. Иллюстрация из словаря Брокгауза и Ефрона



Бык Красавец серой украинской породы, выращенный в имении барона Фальц-Фейна. 1897

Автору возражает редактор журнала, говоря, что «исключением является так называемая в столицах черкасская говядина», которая, по его мнению, «ничуть не хуже, а на вкус многих, даже лучше английского мяса». Попробуем разобраться.

Для начала — собственно о названии «черкасский». К украинскому городу Черкассы оно имеет очень опосредованное отношение. Гораздо ближе связь с современным Новочеркасском.

Казаки, заселявшие эти места с XV века, весьма прохладно относились к земледелию. А из всех сельскохозяйственных умений больше всего ценили разведение скота — для тяжелой работы, да и просто на мясо. Вот тогда-то — в XVI–XVII веках — и была завезена сюда венгерская порода скота. Скрещенная с местными животными, она и породила этот удивительный тип, приобретший впоследствии название «серый украинский скот».

Уже в XIX веке название «черкасский» применялось ко всему скоту, поступавшему из южных и юго-восточных губерний и даже Западной Сибири, то есть к скоту украинскому, калмыцкому, киргизскому. Животные там откармливались на подножном корму и были гораздо более упитанными, а их мясо — вкусным.

Адъюнкт Харьковского ветеринарного училища А. Степанов в связи с этим отмечает[389]:

Господствующая раса рогатого скота в Полтавской и Екатеринославской губерниях есть так называемый *черкасский рогатый скот*; это название более популярно, нежели название *украинский* и *малороссийский*. Скот этот преимущественно отличается способностью к работе и дает вкусную говядину, но части тела, из которых получается наилучшая говядина (поясница, крестец и холка), развиты у них недостаточно, а потому скот этот, говоря по справедливости, не обладает теми условиями телосложения, которые требуются для бойни; приятный же вкус говядины зависит от тех ароматических трав, которыми так богаты степи Малороссии, на которых нагуливают прасолы сборные гурты скота. Относительно молочности черкасская раса не пользуется особенной репутацией, но тем не менее мне случилось самому встречать особе в малых хозяйствах у казаков с весьма удовлетворительным удоем, даже до 1 ½ ведра в сутки; по качеству же молока порода эта едва ли не превосходит все известные европейские породы.

Как указывает тот же автор, на юге была распространена

…украинская порода с легкими местными изменениями, известная под названиями подольской, малороссийской, донской,

черноморской и черкасской. В сущности, это та же украинская порода, сохранившая свой первообразный тип и близко подходящая к венгерской породе и только местами более или менее изменившаяся в росте, величине рогов, складе и т. п. В торговле с севером (Москвою и Санкт-Петербургом) степной бык более всего известен под названием черкасского, от места главного сгона для продажи быков, города Ново-Черкасска[390].

Итак, «черкасский скот» — это прежде всего торговое название и в гораздо меньшей степени конкретное определение породы. По сути дела, все это лишь вариации скота, выращиваемого в степной зоне и находящегося большую часть времени на свободном выгуле.

Под это определение подпадает далеко не одна разновидность южнороссийского скота. Составленное в 1855 году Л. Соколовским «Руководство статистики России»[391] перечисляет все эти породы:

1) Черкасская, происшедшая, как полагают, от венгерского скота, разводится преимущественно в губерниях Екатеринославской и Херсонской и частью в Полтавской и Харьковской, где разведению ее благоприятствуют раздолье степей и выгодный сбыт скота на убой. Эта порода чрезвычайно крупна и способна к откармливанию, но мало дает молока и несильна в работе.

2) Украинская, похожа на предыдущую, но крепкая в работе; разводится на юге России от пределов Галиции до Урала, под различными названиями: Валахской, Подольской, Малороссийской и проч.

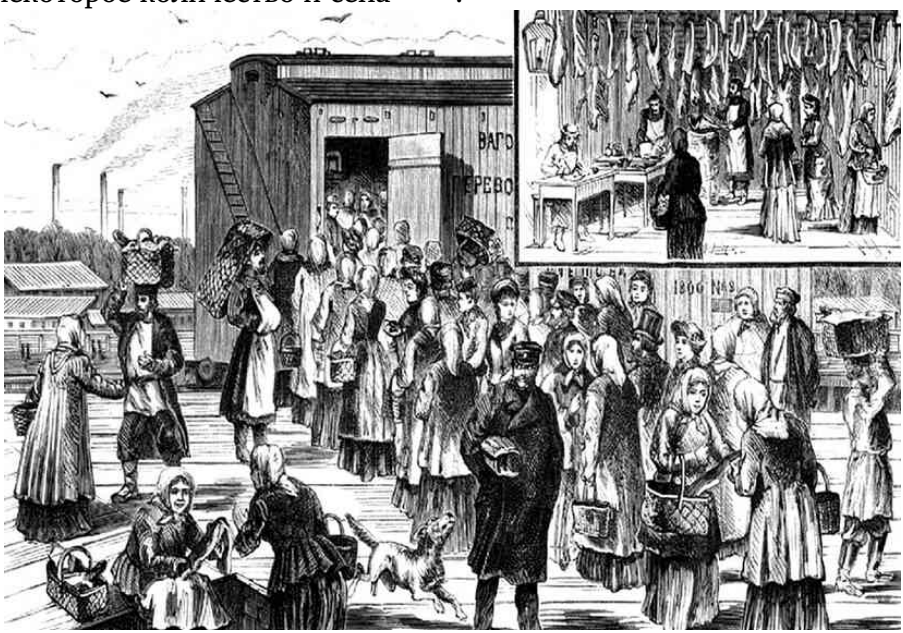
3) Степная порода разводится на степях казаков донских и черноморских, в Ставропольской губернии, у калмыков, киргизов и других татарских племен; скот этой породы не столь крупен, как Черкасский, и хотя выдерживает холод, но тем не менее обилие его зависит от свойств зимы, потому что он в продолжение целой зимы пасется на подножном корму.

Другое дело, что постепенно название «черкасская порода» все больше ассоциировалось с Кубанью и казаками. «Эта порода преимущественно разводится в округах бывшей Черномории и равнинных частях Кубанской губернии»[392], — отмечает автор журнала Вольного экономического общества, описывая проходившую в 1869 году в Екатеринодаре (нынешнем Краснодаре) сельскохозяйственную выставку.

Дело, конечно, было не только в хороших врожденных качествах животных, но и в системе кормления и ухода. Выдающийся знаток отечественного мяса Михаил Игнатьев, автор изданного в конце XIX века учебника «Мясоведение» (а также

супруг и соратник Пелагеи Александровой-Игнатьевой), рассказывал, как откармливают черкасских бычков:

В населенных губерниях Малороссии поступают с мясными гуртами иначе: с весны гурты гонят в экономии и в продолжение лета пускают в полевые работы при сенокосах и уборке хлеба, а раннею весною для распашки под озими. Потом с наступлением холодов открывается обыкновенно и деятельность винокуренных, пивоваренных и свеклосахарных заводов. Вот, вблизи каждого из таких заводов Малороссии и устраивают на счет прасола особые загоны на 200–300 голов. Барду доставляют в бочках и дают скоту в корытах еще теплою. Кроме барды тут же всегда заготовлено некоторое количество и сена [393].



С. Шамот. Продажа дешевого мяса. 1883

Мясо от черкасского «барденного» быка ценилось на столичных рынках довольно высоко. Оно было сочным, с бледного цвета жиром. Не претило на вкус, как у ливонских быков, идущих в большинстве случаев в колбасное производство. Хорошего качества сено и овес в конце откорма кроме сочности придавали ему жировую мраморность, особенно в задней части мясной туши.

Есть все основания полагать, что именно к середине XIX века и относится пик славы этой породы. Разумеется, она была известна задолго до этого, но лишь товарное животноводство распространило ее широко за пределы Южной России. Огромные стада быков перегонялись тогда из степной зоны на север — в столицы, где на бойнях превращались в то самое вкусное и

нежное мясо, так ценимое в петербургских и московских гостиных. Мясо, которое, по мнению современников, ничуть не уступало лучшим мировым образцам.

Название породы «черкасская» постепенно исчезло после революции. Одним из последних его упоминаний в литературе стало стихотворение Николая Олейникова «Красавице, не желающей отказаться от употребления черкасского мяса», написанное в 1932 году в Ленинграде.

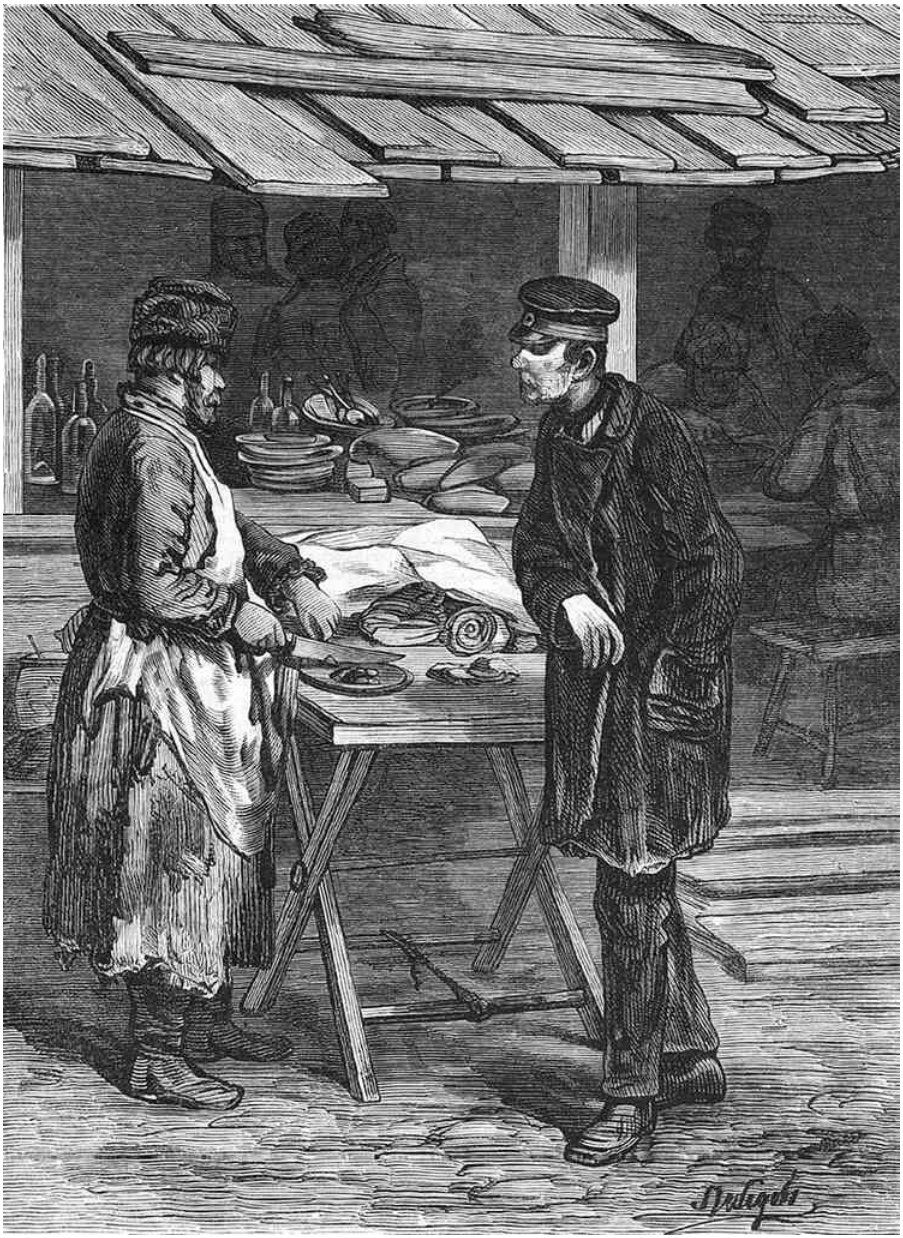
Позже за породой закрепилось наименование «серая украинская». По имеющимся данным, сегодня общее ее поголовье составляет лишь несколько тысяч животных, большую часть из которых, естественно, разводят на территории Украины. В России ее численность — несколько сотен голов.

Когда колбаса была без очереди

В конце XIX века колбаса стала излюбленным блюдом небогатой публики. Почему вареная колбаса была тогда самым дешевым и некачественным сортом? И как рубили фарш в отсутствие мясорубки?

Еще в 1860-е годы в Санкт-Петербурге почти все колбасные заведения принадлежали немцам. Может быть, оттуда и пошла привычка уничижительно именовать немцев колбасниками? Их специализация сохранилась практически до конца века. Но русские постепенно завоевывали позиции на этом рынке. Как писал журнал «Наша пища»,

берут они своею численностию и дешевизною своего товара. Немецкий колбасник никогда не возьмется готовить дешевую вареную колбасу с чесноком — для простонародья; тогда как русские колбасники имеют обширные специальные мастерские, в которых ежедневно изготовляется от 20 до 30 пудов вареной колбасы. На Невском проспекты наряду с немецкими колбасными заведениями фигурируют и русские солидные колбасные лавки, которые по размерам своего производства превышают даже немецкие[394].



А. И. Лебедев. Уличная харчевня. 1876

Колбасную лавку в те времена нетрудно было отличить по внешнему виду. Уже с улицы прохожий мог заметить многочисленные колбасы, развешанные в окнах (витринах). Ассортимент всегда был широким. Обычно он включал в себя колбасы московские, угличские, польские самого разного вида и размера. В лавках подороже непременно выставляли жареную птицу, которая с приделанными крыльями и хвостами выглядела

почти живой. На столах стояли свиные головы с банками горчицы вокруг, под потолком висели копчености.

В Санкт-Петербурге над дверями колбасных лавок было принято вешать голову быка с позолоченными рогами, а на пороге прибивать лошадиные подковы. Продавцы, приказчики и сам хозяин непременно были в белых передниках.

Колбасная лавка часто соседствовала с колбасной мастерской. Это было удобно: продукция изготавливалась по мере реализации, не хранилась долго, а колбасники из мастерской помогали и в магазине. Производства эти могли быть довольно большими, в некоторых мастерских работало до 30 человек.

Все они были заняты работой — обвалкой (отделением мяса от костей), удалением жил и пленок, рубкой мяса и подготовкой фарша. Здесь же осуществлялся контроль качества. Старший мастер внимательно осматривал каждую туша и отрубы.

Когда все жилы из мяса были извлечены, оно укладывалось на рубильный стол, на аршин от пола и аршина два в диаметре. Для рубки говядины в колбасных мастерских употреблялась так называемая «рубильная машина». Представьте себе массивный стальной хорошо отточенный полукруглый сегмент в виде огромного ножа. Чтобы сэкономить время и увеличить плоскость сечения, брали сразу от 6 до 10 сегментов-ножей, скрепленных параллельно друг к другу. Вся система ножей имела в совокупности от 4 до 6 пудов веса.

К обоим концам рубильной машины приделаны были ручки в виде скобок. Ухватившись за них обеими руками, двое рабочих качали «машину» то вверх, то вниз, точно лодку.

На рубильный стол укладывалось от 3 до 4 пудов мяса. Во время рубки рабочие ходили вокруг стола, ритмически покачивая и постукивая рубильной машиной. Один из них, не прерывая работы своих товарищей, деревянной лопаткой подбрасывал мясо с краев стола на средину, прямо под ножи. Изредка работа ненадолго приостанавливалась: в это время напильником оттачивались ножи, которые должны быть остры, как бритва. Конечно, изрубить мелко-мелко три-четыре пуда мяса — задача нелегкая. Надев на голову ремень, чтобы не мешали волосы и не падали на лоб, засучив рукава, рабочие качали рубильную машину иногда в течение 2–3 часов[395].

Затем в изрубленное мясо добавлялся свиной жир, специи — и начинался процесс размешивания. В целом подготовка фарша могла занимать до двух-трех часов. Затем фаршем начиняли кишки. В конце XIX века для этого уже широко использовались промышленные шприцы, где фарш укладывался в цилиндр и выдавливался поршнем в баранью кишку, надетую на выходное

отверстие.

Только что начиненную колбасу подвергали копчению. Для этого в каждой мастерской служила большая печь (фактически целая комната), где на шестах развешивались круги колбасы. Для горячего копчения внизу печи разжигались дрова. В холодном же копчении использовались дубовые или березовые опилки. При этом некоторые колбасы коптились лишь пару-тройку дней, другие же висели в коптильне месяцами.

К наиболее длительному копчению была предназначена «углицкая» колбаса. Название ее пошло от города Углич в Ярославской губернии. Там традиционно было развито колбасное производство. А местных мастеров охотно брали в столичные лавки и мастерские. Так вот, как пишут современники, «углицкая» колбаса была толстой и твердой, а хранилась до двух лет.

Вареная же колбаса в те времена составляла самый дешевый ассортимент. Даже мастерские, производящие ее, находились не при лавках в города, а стояли отдельно на окраинах. Ежедневно в Петербурге выпускалось до 30 пудов вареной колбасы с чесноком. Продавали ее, кстати, тоже не в колбасных лавках, а в так называемых мелочных лавках и уличных ларях. И предназначен этот товар был главным образом для небогатого потребителя — рабочих, мастеровых, студентов. Часть вареной колбасы шла в питейные заведения и трактиры.

Вообще нужно отметить, что сбыт колбасной продукции был налажен в столице строго. Каждая мастерская обслуживала свой район, по торговым точкам которого колбасу развозили в санках, возках, а то и просто разносили в кожаных сумках. Часто рабочие делали это по двое: один заходил в лавку, а другой отгонял от возка собак, привлеченных запахом товара.

Любопытно, что производство колбасы в конце XIX века было строго сезонным. Больше всего ее выпускалось летом и осенью. Это объяснялось просто. Основными покупателями вареной колбасы были сезонные рабочие, да крестьяне, занимающиеся отхожими промыслами. Зимой их работы практически замирали. А в Великий пост производство колбасы и вовсе останавливалось.

Количество других колбасных сортов было впечатляющим. Только копченых насчитывалось до 100 видов:

Самая дешевая колбаса была ливерная — вареная, для простонародья. Она продавалась по 10 копеек за фунт. Затем шла так называемая чайная (тоже вареная) по 20 копеек за фунт. Самая дорогая колбаса — любекская (натуральная копченая свинина) — 60 копеек за фунт, салями — тоже 60 копеек. Далее шли: испанская (языковая), итальянская, брауншвейгская и малороссийская — по 40 копеек, шведская — 35 копеек, польская

и московская — 30 копеек[396].

Для сравнения: в начале 1890-х годов месячный заработок рабочего Путиловского завода составлял 31–33 рубля[397], учителя церковно-приходской школы — около 30 рублей, старшего врача губернской больницы — до 55 рублей[398], а, к примеру, ординарного профессора университета — 250 рублей в месяц[399].

Ливерная колбаса: от любви до ненависти

Нет, пожалуй, другого сорта колбасы, который бы вызывал столь противоречивые чувства у потребителя. Отзывы о ней как о «собачьей радости» соседствуют с восхищением как от нежнейшего паштета. В чем же дело?

Известно, что в советские времена даже один и тот же сорт колбасы мог отличаться в районном магазине и в министерском заказе. Но ливерная колбаса и до исторического материализма соответствовала принципу «каждому по труду». Точнее, «по карману»:

— Ты не спишь, Леночка?

— Что такое? — в недоумении открываю глаза. — Где я? Что со мной?

Лунный свет льется в кладовую через маленькое окошко, и в этом свете я вижу маленькую фигурку, которая тихо прокрадывается ко мне.

На ней длинная белая сорочка, в каких рисуют ангелов, и лицо у фигурки настоящее лицо ангелочка — беленькое, как сахар. Но то, что фигурка принесла с собою и протягивала мне своей крошечной лапкой, никогда не принесет ни один ангел. Это «что-то» — не что иное, как огромный кусок толстой ливерной колбасы[400].

Это отрывок из «Записок маленькой гимназистки» (1908) Лидии Чарской. Практически забытая в советские времена писательница была «властителем дум» гимназисток в начале XX века. Вряд ли она писала бы о недостойном упоминания продукте.

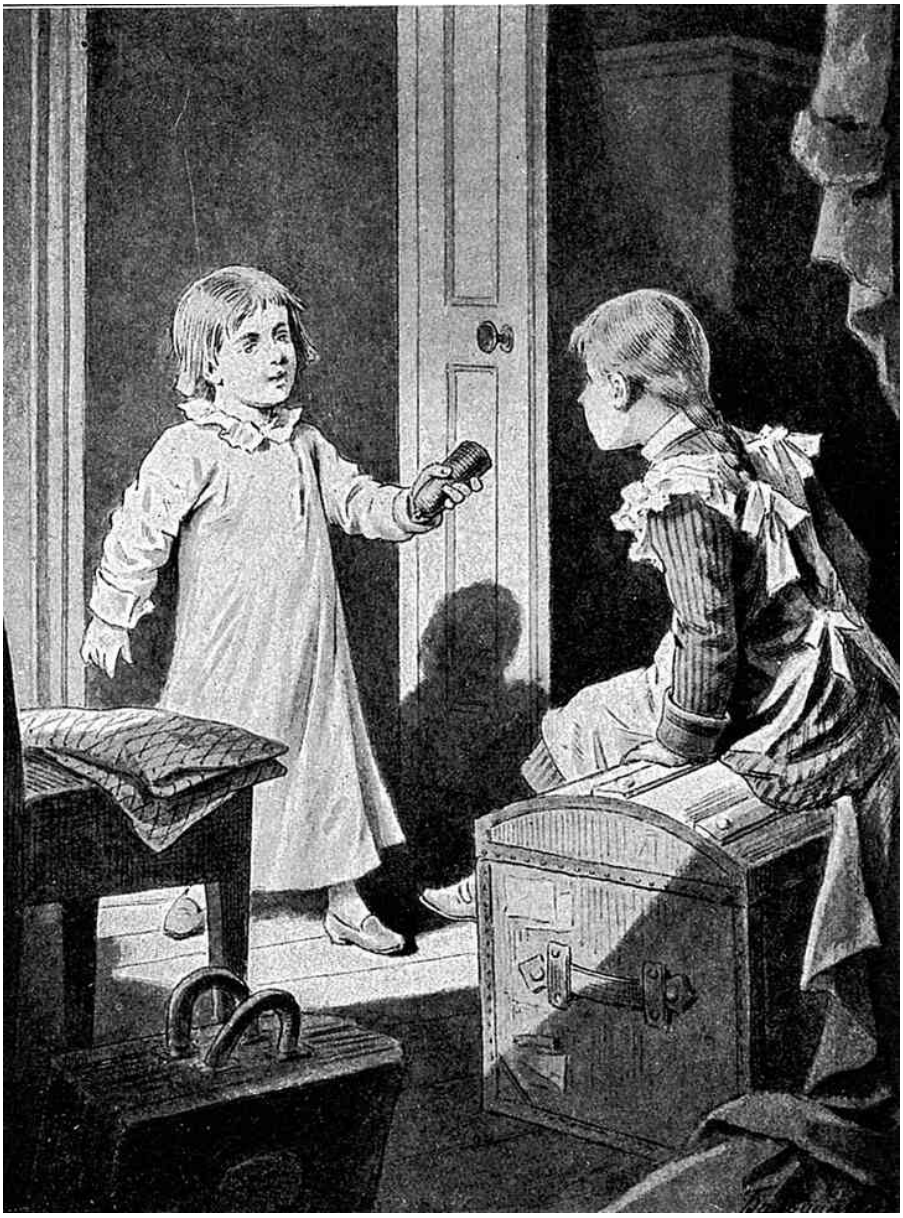


Иллюстрация А. Бальдингера к книге Л. А. Чарской «Записки маленькой гимназистки» (1912)

В действительности ливерная колбаса могла быть очень разной. И дело не в качестве ее производства, а в сортах и видах.

Для начала откроем учебник классика гастрономии и мясного дела Михаила Игнатьева «Колбасное производство» (написанный им совместно с Л. Н. Симоновым в 1901 году). Авторы четко делят ливерную на высшие паштетные сорта и сорта для простонародья[401].

Ливерные колбасы

Подобно кровяным, принадлежат к вареным, потому что также всегда варятся. В составе всех ливерных колбас входят: печенка (*ливер* — испорченное немецкое «Leber» — печень), свиное сало, соль и перец, обыкновенно с примесью других приправ: лука (в форме луковиц), гвоздики, корицы, майорана, мускатного ореха или цвета и т. п. На высшие, так называемые паштетные сорта идут главным образом свиные или телячьи печенки, только иногда с примесью печенок от молодых быков (подростков); на более низкие сорта — исключительно бычьи печенки. В состав фарша многих ливерных колбас входит свиное или телячье мясо, гораздо реже говядина. Для фарша простонародной ливерной колбасы, кроме печенки, употребляют самого низкого качества говядину (окрайки) и всевозможные обрезки и остатки от свиньи: уши, мозги, мясо головы с кожею, дыхательное горло, сердце, легкие и пр.

Итак, отличие качественной ливерной колбасы — в составе и технологии. Ливерная колбаса должна быть жирная, а потому сала в нее кладется всегда много, главным образом мягкого, внутреннего сала. Иногда прибавляется топленое сало. Входящее в состав фарша мясо, конечно, предварительно очищается от жил. Печенки освобождаются от поддерживающей их пленки, от сухожилий, сосудов. Для колбас высшего сорта печень перед измельчением вымачивали в сменяемой холодной воде, — чтобы удалить из них остатки крови и желчи; иногда их с той же целью бланшировали, то есть погружали на короткое время в кипяток.

В качественную колбасу фарш рубился насколько возможно мелко; в некоторых случаях его даже толкли в ступке и протирали сквозь сито. Набивался фарш весьма неплотно, для некоторых паштетных колбас даже так, что около четверти кишки с одного конца оставалось пустой: если по окончании варки и по охлаждении этот пустой конец не заполнялся расширившимся от варки фаршем, то колбасу укорачивали перевязкой.

Чтобы расплавляющееся при варке сало и образующиеся при этом растворы специй распределялись внутри колбасы равномерно, ее следовало постоянно переворачивать. По окончании этого процесса колбасу погружали в ванну с холодной водой и там проминали: надавливая пальцами на наружную поверхность колбасы и передвигая ими содержимое ее то в одну, то в другую сторону, старались тщательно перемешать его. Эти действия продолжали до тех пор, пока колбаса не охладится, а фарш не застынет. Иногда проминание заменяли просто перекладкой: после варки колбасу выкладывали на столе и

постоянно переворачивали, пока она не застынет и отвердеет.

Вот некоторые сорта ливерной колбасы, существовавшие в начале XX века сорта:

Ливерная паштетная колбаса с трюфелями. *Состав фарша: 1 пуд телячьих или свиных печенок, 20 фунтов молодой телятины, 1,5 пуда мягкого свиного жира от молодых свиней, 8 фунтов обыкновенного свиного сала (шпека), 3 фунта черных (варшавских) трюфелей, 20–30 яиц, 7–10 луковиц, 2,5 фунта соли, ¼ фунта толченого белого перца, ⅛ фунта мускатного ореха, ⅛ фунта гвоздики и ⅛ фунта корицы. Печенки, телятина рубятся возможно мелко, трюфели нарезаются кусочками… накрошенные луковицы выжариваются в свином сале и в фарш из них поступает только растворившийся в сале сок (вместе с салом), твердые же частицы отбрасываются. Фарш набивается в тонкие бычьи или бараньи кишки. Набитая колбаса варится до готовности 1,5 часа.*

Ливерная паштетная колбаса. *Состав фарша: 1 пуд свиных печенок, 20 фунтов бычьих печенок, 2 пуда мягкого свиного жира из молодых животных, 8 фунтов шпека, 20–30 яиц, лук, соль, толченый белый перец, мускатный орех, гвоздика, корицы, майоран, 2 французские булки и 2 бутылки молока. Булки размачиваются в молоке и примешиваются к фаршу. Все набивается в кишки и варится 1,5 часа.*

Копченая ливерная колбаса. *Состав почти тот же. Но шпек рубится крупнее так, что его кусочки заметны на разрезе колбасы. После варки коптится 24 часа на холодном дыму. Эта колбаса по своему качеству ниже предыдущих двух.*

В состав ***дешевой ливерной колбасы, приготовляемой для простых людей,*** *кроме бычьих печенок, идут: низшего сорта говядина, легкие, дыхательное горло, сердце и всевозможные обрезки и остатки от свиной туши (уши, мягкие части головы со шкурой, мозги и т. п.). Все это рубится, смешивается с приправами и перерабатывается в фарш довольно крупной крошки. Набивается в кишки и варится.*

Ливерные колбаски. *Фарш для этих колбасок может быть приготовлен как для паштетной или копченой ливерной колбасы. При этом свиное мясо идет вместе с сухожилиями, легкими, сердцем. К специям добавляется еще и изюм, а также 4 бутылки крепкого бульона. Набивается в кишки, варится (естественно, меньше — 20–30 мин). Можно есть свежими или подвернуть холодному копчению* [402].

При всем при этом у ливерной колбасы был, конечно, один недостаток — срок хранения: «Ливерная из печенки и свинины портится скоро, но на леднике может продержаться около 6 дней»[403]. Пособия по хозяйству также отмечали эту особенность

колбасы: «К колбасе даже в самых лучших случаях нельзя относиться с особенным доверием, особенно ливерная и кровяная колбасы страшно скоро разлагаются»[404].

Спустя всего 20 лет к колбасе начнут относиться совсем иначе:

Что он мог покупать в дрянном магазинишке? Колбасу! Господин, отдайте ее мне… Для чего вам гнилая лошадь? Нигде кроме такой отравы не получите, как в Моссельпроме[405].

ПРЕЙСЪ-КУРАНТЪ

КОЛБАСНАГО ЗАВЕДЕНІЯ

А. КИРХГЕЙМА,

ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ.

	За фунтъ. Коп. сер.
ВЕТЧИНА вестфальская, для закусокъ	35 и 40
» копченая для запеканья	18 и 20
» готовая, запеченая	24
МЕДВѢЖЬЯ ВЕТЧИНА, копченая	50
ОЛЕНЬЯ ВЕТЧИНА, копченая	60
РЕБРА (RIPPENSPEER) соленыя и копченыя	24
ШПИГЪ, толстый, соленый и копченый	30
ХОЛОДНЫЯ ножки (Eisbeine), соленыя и вареныя, за шт.	35 и 40
СПИЦБЕЙНЕ, соленыя и вареныя	20
КОПЧЕНОЕ МЯСО, по гамбургски	30
СОЛОНИНА въ рулядахъ, сырая и вареная	24 — 30
ЯЗЫКИ БЫЧАЧЬИ, соленые и копченые, за шт.	75
» вареные и шпигованные, за шт.	100
ЯЗЫКИ ОЛЕНЬИ, соленые и копченые, за шт.	50
САЛАМИ, копченое и сухое	60
БРАУНШВЕЙГСКАЯ КОЛБАСА (Mettwurst)	50
ПОЛЬСКАЯ КОЛБАСА	30 и 40
КОЛБАСЫ для охотниковъ за шт.	6
МЕДВѢЖЬЯ колбаса	50
ОЛЕНЬЯ колбаса	60
РУССКАЯ колбаса	20
ИТАЛЬЯНСКАЯ ветчина	35 и 40
КНАКВУРСТЫ, вѣнскіе, копченые	30
» копченые и вареные, за шт.	5
ЛІОНСКАЯ колбаса, копченая и вареная	35
КРОВЯНАЯ колбаса, съ языкомъ, въ пузыряхъ	30
СЕРВЕЛАТЪ вурстъ, любская колбаса изъ говядины	16
ЛИВЕРНАЯ колбаса, копченая	30

Прейскурант колбасного заведения А. Кирхгейма (Санкт-Петербург, 1870)

От живодерного двора

Бойни в районе Владимирского тракта и Новоспасской заставы были известны в Москве еще с XVIII века. Недалеко от Новоспасского монастыря, в деревнях Дубровка, Грайворон и в Рогожской ямской слободе издавна жили мастера по забою скота.

В 1733 году городская администрация впервые затеяла реорганизацию боен. В 1735-м по представлению генерал-губернатора графа Григория Петровича Чернышева Санкт-Петербургская контора Правительствующего сената утвердила меры по переносу из населенных мест Москвы мясных рядов и боен. Полицмейстерская контора получила задание разработать план-схему переноса за городскую черту 11 боен и живодерен.

«Приличные места» для боен были выбраны возле рек, а для живодерен — в отдаленных полях. Таганский мясной ряд должен был располагаться у Таганских ворот по Земляному валу и улице Воронцовской. Таганские бойни — рядом с ним, за стеной Земляного города во рву Москвы-реки (ныне здесь Большой Краснохолмский мост). Живодерные же дворы переводились на земли Крутицкого архиерея, близ Калитовского (Калитниковского) болота.

Старая бойня Таганских мясных рядов, находившаяся за Спасской заставой Камер-Коллежского вала, доставляла неудобства местным жителям. После их обращения власти, тщательно изучив вопрос, приняли решение перенести бойни. И вскоре на землях Рогожской ямской слободы были построены новые бойни со скотопригонами. Позже, в 1799 году, в версте от Камер-Коллежского вала и 250 саженях от Владимирской дороги было разрешено устроить еще одну бойню купцу Благушину, а рядом — салотопный завод. Позднее эта местность стала именоваться Благушей.

Новый этап в развитии отрасли наступил в царствование императора Александра III. В 1886 году на заседании городской думы были одобрены выпуск займа и проект строительства городских боен (авторы — инженер Р. И. Саблин, архитектор — А. Л. Обер). За Спасской (ныне Крестьянской) заставой у крестьян деревни Дубровка были куплены 237 гектаров земли. 20 июня 1886 года состоялась закладка городских боен. За два года под личным наблюдением городского головы Н. А. Алексеева и членов городской управы было создано крупное современное по тем временам предприятие с 30 двухэтажными кирпичными корпусами для боен и жилых зданий. Это было единственное в Москве специализированное предприятие, снабженное

собственной канализацией и водопроводом, холодильником (холодильным цехом) и веткой железной дороги, загонными дворами. В строительстве участвовало более 1000 рабочих, постройка обошлась в 2,3 миллиона рублей, а проценты по займу составили 195 тысяч рублей.

Московские скотобойни. Вид на предубойные дворы и холодильник. 1910-е

2 (16) июня 1888 года Московские скотобойни были открыты.

Вложение собственных средств позволило городу решить проблему антисанитарии и монополизировать городской мясной рынок. Был введен жесткий ветеринарный надзор за скотом, организована оптовая продажа мяса по единым стандартам, устанавливались скидки для учреждений социальной сферы. По оценке специалистов, тогда Москва получила лучшие в Европе скотобойни.

Как же была организована их работа? Мастера по забою были особой кастой. Они владели секретами свежевания и разделки мяса и гордились своим мастерством. Ссылаясь на указ императора Александра II и собственные традиции, забойщики скота (или, как это называлось раньше, «бойцы скота») каждый день уносили домой связку бычьих хвостов.

После открытия городских боен в 1888 году лучшие забойщики, чьи мясницкие династии уходили корнями в глубины московской истории, переселились сюда. Потомственное мастерство и традиции вошли в новые цеха современного комплекса. С восточной стороны боен появились дома, бараки, сараи и лабазы, трактиры и гостиницы. Постепенно здесь сложился пригородный район Москвы под названием Мясная слобода.

Забойщики крупного рогатого скота получали от 28 до 46 рублей в месяц, мелкого — от 27 до 36 рублей[406]. Многие рабочие получали трехлетние прибавки за выслугу лет. Поскольку контингент был стабилен, большинство рабочих зарабатывали до 50–60 рублей. Стоит заметить, что фунт мяса тогда стоил 14 копеек, сахара — 28 копеек. Собственно, так продолжалось практически до начала Первой мировой войны. А дальше наступили советские времена. И московские бойни получили новую жизнь.

Микояновская колбаса была примером качества для всей советской пищевой промышленности.

На рубеже 1920–1930-х годов в стране начался бурный рост промышленного строительства. Создавались целые отрасли народного хозяйства, увеличилось городское население. Остро встала задача обеспечения горожан мясной продукцией глубокой переработки. В апреле 1931 года на территории старых московских боен городские власти отвели участок земли и согласовали работы по строительству нескольких крупных объектов в составе нового мясокомбината.

Еще в мае 1930 года по приказу Анастаса Микояна в Америку была отправлена делегация в составе С. Волынского, инженеров А. Манербергера, В. Наумова и Б. Еленича для оформления заказа на проект Московского мясокомбината и получения технической помощи в области мясного дела.

Ознакомление комиссии с мясокомбинатами Америки шло с большими трудностями. Результатом работы проектной конторы стал проект мясокомбината (позже ставшего Микояновским), который при строгом просмотре лучшими американскими специалистами и даже крупнейшей американской мясопромышленной фирмой Свифта получил высочайшую оценку. Комбинат предполагал использование новых производств, каких не было в Америке (например, альбуминного цеха), и оснащение предприятия американским оборудованием. В дальнейшем он послужил образцом при проектировании 57 комбинатов. Строительство было передано Мясохладстрою, во главе которого стоял назначенный позднее заместителем наркома Яков Кивович Яглом.

На площадках одновременно трудились более 5000 человек. Гигант пищевой индустрии строила вся страна. Были привлечены бригады землекопов из Рязани, каменщиков из Липецка, бетонщиков из Одессы. За время строительства было вынуто около 200 тысяч кубометров земли, уложено почти 40 тысяч кубометров бетона и 10 миллионов кирпичей.

Чтобы обеспечить самостоятельный монтаж оборудования (без участия иностранных специалистов), в Америку в конце 1931 года была послана делегация в составе инженеров-монтажников.

Строительство и комплектование комбината находились под личным контролем руководителей Наркомснаба и городских властей. На стройке неоднократно бывали нарком снабжения Анастас Микоян, секретари горкома ВКП(б) Лазарь Каганович и

Никита Хрущев, председатель исполкома Моссовета Николай Булганин.

ПРОЛЕТАРИИ ВСЕХ СТРАН, СОЕДИНЯЙТЕСЬ!

За мясную индустрию

ОРГАН ПАРТКОМА, ЗАВКОМА И ДИРЕКЦИИ

СЕНТЯБРЬ
9
СРЕДА
1942 ГОД
№ 33

Газета выходит один раз в неделю.
Цена 15 коп.

ВСЕ СИЛЫ, ВСЮ ЭНЕРГИЮ НА ПОМОЩЬ ФРОНТУ!
СТАХАНОВСКОЙ ВЫРАБОТКОЙ
БИТЬ НЕНАВИСТНОГО ВРАГА!

★ ★ ★

Две нормы в смену

В дни великой отечественной войны домохозяйка тов. Дергачева не захотела больше отдыхать. — Я должна активно помогать фронту,— решила она и поступила на комбинат в цех, где начальником тов. Калинин.

С первых дней тов. Дергачева честно и добросовестно отдает свой труд производству. В результате она быстро освоила новую для нее профессию и стала выполнять по 2—3 нормы за смену.

Сейчас тов. Дергачева переведена на выполнение более сложной операции. Но, несмотря на это, она уже дает свыше 100 проц. нормы.

А. ГЕОРГИЕВА.

П. Д. Доспехов — бригадир грузчиков, лучший стахановец холодильника.

Бухгалтер холодильника тов. Шляднов. Премирован за хорошую работу.

Газета «За мясную индустрию» (1942)

Открытие мясокомбината с участием А. И. Микояна состоялось в декабре 1933 года. Торжественное собрание прошло в Большом зале Московской консерватории.

Часть из девяти запланированных цехов мясокомбината была запущена в середине 1934 года. Окончательная доводка комбината прошла к 1939 году.

В годы войны производство коренным образом перестроили. Кроме выпуска традиционной продукции, для Красной армии был налажен выпуск пищевых концентратов — их суточное производство (около 20 тонн) обеспечивало горячее одноразовое питание солдатам нескольких дивизий. Концентраты выпускали в

брикетах по 150 граммов.

Для фронта и тыла было освоено производство питательных заменителей — мясного бульона, омлета, суфле, растительных котлет. Они спасли жизнь многим людям. На комбинате производили и новые лечебные препараты — адреналин, инсулин, пенициллин, пепсин, фолликулин, церебрин и др.

Разделка мясных туш на Микояновском комбинате. 1940

Послевоенная история предприятия тоже весьма богата. В 1960-е появилось новое оборудование — к примеру, для производства сосисок в искусственной оболочке. Начали производить сырокопченые колбасы. Продукция Микояновского завода оказалась и на столах москвичей, и на кремлевских банкетах. Но комбинат старел вместе со своим основателем.

Послеперестроечные времена — одни из самых тяжелых для завода. Лишь в 1998 году ситуация изменилась. Тогда комбинат стал частью крупного агропромышленного холдинга, который при поддержке правительства Москвы инвестировал в комбинат более 200 миллионов долларов, переоборудовал старые производственные линии и построил новые (заменено более 85 % оборудования), повысил зарплаты, улучшил условия труда.

Впрочем, от прошлого никуда не деться. И сегодня даже на сайте комбината — его эмблема с коротким словом «Микоян».

Котлета из «культурнейшего цеха»

Люди совершенно по-разному вспоминают о советских котлетах. Кто-то ностальгически говорит о школьных завтраках. Кто-то с ужасом — о столовских котлетах, состоявших почти исключительно из хлеба и жира. Но как это все начиналось?

Весной 1936 года по инициативе Микояна на комбинате, уже тогда носившем его имя, в Москве было начато строительство крупнейшего по своему размаху котлетно-расфасовочного цеха. Микоян поставил задачу «наладить производство специальных булочек, а предприятиям мясной промышленности — освоить массовое производство котлет по единому стандарту и развозку их в торговую сеть в охлажденном виде»[407]. Из Америки были доставлены десять котлетных автоматов оригинальной конструкции, изготовляющие котлеты без прикосновения человеческих рук.

Для строительства нового цеха подобрали группу инженеров: Б. Еленича, И. Лепского, М. Сидорова, А. Лаврушина. При этом мнения относительно нового производства были разные. Никто, конечно, не высказывался против, но некоторые просто недооценивали огромность задачи. Других же, наоборот, пугала громоздкость производства котлет в одном месте для всей Москвы. Кто-то даже сомневался, что возможно реализовать миллион котлет в сутки.

Понятно, что, приступая к строительству цеха, никто из участников не имел опыта сооружения подобных объектов. Командированные в США специалисты отмечали, что там котлетные автоматы установлены непосредственно в магазинах. Включались они лишь при необходимости. У нас же избрали другой путь: котлетные автоматы и другие механизмы (месилки, шприцы) сосредоточили в одном цехе. Весь технологических процесс строился по принципам поточности, непрерывности, максимальной механизации. А значит, нужно было централизованно распределять котлеты по всем торговым точкам Москвы силами собственного транспорта.

Построенный при холодильнике котлетный цех полностью отвечал этим условиям.

Процесс производства был интересен и прост. Лучшее охлажденное мясо средней жирности поступало на обвалку (отделение мяса от костей) на четвертый этаж, откуда, обваленное и очищенное от жил, по спускам направлялось на второй этаж. Здесь мясо, предварительно осмотренное контролерами, загружалось в бункеры, откуда шло на волчки

(промышленные мясорубки). На волчках оно измельчалось и ковшами по подвесным путям передавалось в мешалку. В фаршемешалке к мясу добавлялись жиры, яйца, специи. Все это перемешивалось в фарш и подавалось шприцем в трубу для заполнения котлетных автоматов.

Котлетный цех вступил в эксплуатацию 1 мая 1937 года. Начав производство с очень скромных цифр — 25–30 тысяч котлет в день, — цех уже к июлю достиг ежедневного выпуска 150 тысяч котлет, а к октябрю перешагнул отметку 400 тысяч, идя к выполнению наркомовского задания — 500 тысяч котлет в день.

Ирина Глущенко в своей книге о Микояне отмечает:

Появление «микояновских» котлет произвело настоящую революцию в системе питания, как общественного, так и домашнего. Их дешевизна, доступность и легкость в приготовлении позволяли людям с весьма низкими доходами питаться пусть не высококачественным, но все же мясным продуктом[408].

Однако первоначально с реализацией котлет предсказуемо возникли проблемы. Как писала тогда газета «За мясную индустрию»,

приходилось преодолевать косность торгующих организаций, сложившееся мнение у потребителя о котлете как продукте, изготовляемом из второстепенного и подчас вареного мяса. Теперь это время прошло. Котлета, изготовляемая из лучшего свежего мяса, в культурнейшем цехе, под наблюдением врачей, завоевала у москвичей большую славу. Трудящиеся Москвы предъявляют все возрастающий спрос на котлету. В цехе установлены дополнительные автоматы, уже освоенные советскими заводами[409].

Изменить это неблагоприятное мнение о котлетах старалась и «Книга о вкусной и здоровой пище», в которой была напечатана короткая заметка «Как делают полуфабрикаты»:

Некоторые хозяйки с предубеждением относятся к полуфабрикатам, сомневаются в чистоте их обработки на пищевых предприятиях. Это предубеждение необоснованно. Советская технически вооруженная пищевая промышленность обеспечена всеми средствами, гарантирующими вполне гигиеничную обработку продуктов.

Расскажем, как вырабатываются мясные полуфабрикаты, например котлеты. На мясном комбинате животное забивают в специальных камерах, с него снимают шкуру, освобождают от внутренностей, тщательно промывают брандспойтами и направляют в особые камеры для «созревания» (парное мясо жестко). Потом мясо отправляют для хранения в камеры с низкой

температурой. В котлетный цех мясо поступает уже из этих камер. В цехе мясо разбирают на части и отделяют от костей. Мякоть, предназначенную для котлет, пропускают через машины (волчки). Полученный после этого фарш идет в котлетоформовочные машины. Во всех производственных помещениях поддерживается температура, предупреждающая порчу продуктов.

Обработка продуктов, как правило, производится без прикосновения к ним человеческих рук. Ежемесячно производится медицинский осмотр всего персонала. На предприятии имеется специальная санитарная инспекция.

Кампания увенчалась успехом. «Московская горячая котлета, — отмечал директор холодильного цеха имени Микояна А. Долгалев, — уже заняла значительное место в бюджете питания трудящихся. Спрос на котлету все более и более возрастает. Бесспорно, что в ближайшее время мы будем вырабатывать полмиллиона и даже миллион котлет в день»[410]. Впрочем, до войны этим планам было не суждено исполниться.

В 50-е годы производство котлет не остановилось. Если вы обратили внимание, в 1936 году про добавление хлеба в котлеты ничего не говорилось. По всей видимости, имелся в виду полный аналог американского гамбургера: рубленое мясо с яйцом и специями.

А вот перед вами статья из заводской многотиражки за 1957 год. Речь идет о введении в строй новой линии по производству «московских 50-граммовых котлет». И тут уже «оборудовано отделение для приготовления хлебной массы, в котором смонтированы: машины для измельчения хлеба и насос для подачи хлебной массы в шнековые мешалки»[411].

В среду, 17 июля, состоялся первый пуск новой линии в эксплуатацию. Выработана первая партия московских 50-граммовых котлет.

В состав поточной линии входят: универсальный конвейер для обвалки мяса, ленточный конвейер для подачи обваленного мяса к горловинам волчков, четыре волчка для измельчения мяса, два транспортера-дозатора для дозации фарша и специй, две шнековые мешалки, два ленточных конвейера для подачи фарша в шприцы котлетных автоматов и два котлетных автомата.

Кроме того, оборудовано отделение для приготовления хлебной массы, в котором смонтированы: машина для измельчения хлеба и насос для подачи хлебной массы в шнековые мешалки.

Сегодня мы помним именно эти котлеты, в которых было до половины хлебного мякиша: именно они продавались в

многочисленных советских кулинариях, именно их давали в школах на завтраки. А вот рецепт тех, привезенных из Америки «микояновских», увы, в советском общепите не прижился.

Русское ли это блюдо — голубцы?

Казалось бы, ответ очевиден. Но, как часто бывает в нашей кулинарной истории, не все так однозначно.

Традиционный «ареал обитания» голубцов — Восточная Европа и Скандинавия. Хотя, конечно, не следует забывать, что и в азиатской кухне существуют их прямые аналоги. Вот некоторые национальные названия блюда и его особенности.

Еврейские холишкес. Готовятся или со смесью из мясного фарша и риса, или в сладком варианте — с рисом, сухофруктами, лимонной цедрой. Мясные тушатся затем в томатном соусе.

В Чехии и Словакии голубцы — это «голубки» (hulubky).

Сербы и хорваты называют их «сарма» (sarma).

В Болгарии голубцы называют «зелеви сарми». Сами болгары признают, что в их кухне они появились благодаря греческому и турецкому влиянию. Традиционно их готовят из смеси свинины и телятины с непременным добавлением большого количества паприки. Подают с йогуртом и мятой.

Румынские голубцы — «сармале» (sarmale). Делаются из свиного фарша с укропом. Запекаются на подушке из квашеной капусты. Сверху на голубцы кладут бекон — и в духовку.

Украинские голубцы, пожалуй, самые разнообразные. Там и фарш из свинины или говядины, и чеснок, и петрушка; рис, болгарский перец и даже пшено.

В Литве голубцы — «голуби» (balandeliai). В фарш кладутся рис, грибы, яйцо, зеленый и репчатый лук и даже болгарский перец или перловка.

В Польше — «голобки» (gołąbki, голубиные ножки). Фарш положено заворачивать в листья кислой капусты. Делают его из смеси картофеля и гречки или из смеси рубленого мяса с рисом.

А что же у нас? Базовый рецепт в основном одинаков: фарш с рисом заворачивается в капустный лист и тушится. Но когда это блюдо появилось у нас?

Никаких особых упоминаний о голубцах в русской кухне нет до начала XIX века. Знаменитый «Словарь поваренный», выпущенный Василием Лёвшиным, о них молчит. «Русская поварня» того же автора, напечатанная в 1816 году, тоже обходится без упоминания голубцов.

Есть, правда, похожее блюдо — чиненая капуста. Вот как описывает ее автор одной из первых русских поваренных книг Н. Яценков[412]:

Чиненая капуста

Взяв кочанной капусты, взвари кочаны, вынь из них кочерыгу, потом начини их следующею начинкою; возьми телятины, или другого мяса, чистого шпику, шампиньонов, петрушки, мелкого луку, все оное изруби мелко, посоли и посыпь перцем, прибавя мякишу из калача, два целых яйца и три желтка, перемешай все вместе, начини оным и свяжи их; потом положи в горшок и, когда сварятся, выкладывай на блюдо и подавай горячим.

Здесь другой принцип. Начинку не заворачивают в капустный лист, а начиняют кочан целиком: отгибая листья от кочана, заполняют пространство мясным фаршем. И затем варят (видимо, обвязав начиненный кочан, чтобы не рассыпался).

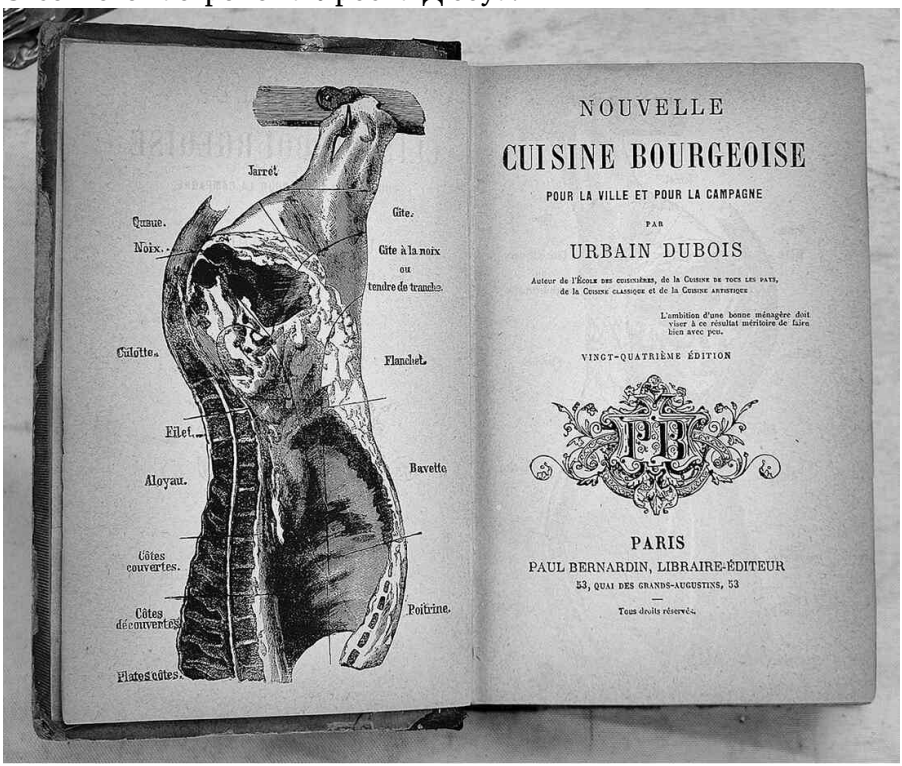
Возможно, секрет появления у нас голубцов открывает нам Екатерина Авдеева. В ее «Ручной книге русской опытной хозяйки» (1842) нет никаких голубцов в основных разделах книги. И только в главе «Разные кушанья, вошедшие в употребление у русских» на первом развороте мы встречаем малороссийский борщ, вареники и… голубцы:

Взять мягкой говядины, немного свежего шпеку, изрубить вместе мелко, посолить, разделить приготовленную говядину на части по стольку, как на котлеты. Завернуть каждую часть отдельно в свежий капустный лист, положить в кастрюлю, налить бульоном, накрыть крышкою, поставить вариться на небольшом огне. Когда хорошо уварится, влить ложку уксусу, заправить мукою с чухонским маслом и дать кипеть еще с полчаса. Голубцы завертывают в виноградные листья, но это не везде можно делать, и капуста хорошо заменяет их[413].

Вероятно, само это блюдо пришло к нам не так уж и давно, а появиться у нас голубцы могли откуда угодно: от южных славян, от поляков, из еврейских местечек и украинских городов.

Мясо по-французски и по-советски

Классика советской кулинарии — мясо по-французски. Вряд ли какому-либо французу могла прийти в голову идея запечь майонез. Наиболее вероятная версия происхождения блюда уводит нас в XIX век, к знаковой для французской кухни фигуре известного гастронома Урбена Дюбуа.



Книга Урбена Дюбуа «Новая мещанская кухня»

Многие думают, что телятина «Орлов» (Veau Orloff) названа в честь фаворита Екатерины II, но это не так. Племянник знаменитого Григория Орлова Алексей Федорович, будучи на русской дипломатической службе, служил послом в Константинополе, сопровождал Николая I в его турне по Европе и Франции, возглавлял российскую делегацию в Париже в 1856 году при заключении договора, подводившего итоги Крымской войны. Там судьба и свела его с начинающим поваром Урбеном Дюбуа. Именно тогда началось восхождение к славе этого кулинара, проработавшего многие годы в России. В благодарность за помощь свой рецепт из телятины, соуса и грибов Дюбуа назвал в честь русского графа.

Приведем классический рецепт Veau Orloff:

Что нужно. *2 кг телятины одним куском; 2 луковицы; 2 яйца; 800 г шампиньонов; 150 г бекона; 1 морковь; 200 г сливок; 1 ст. л. муки; 50 г сыра пармезан; 100 г сливочного масла; соль, перец, петрушка, тимьян, лавровый лист, мускатный орех*

Что делать. *Очистить и мелко нарезать лук и морковь, вымыть и нарезать небольшими кусочками грибы. Нарезать бекон, обжарить в глубокой сковороде на сливочном масле. Обжарить телятину по 5 минут с каждой стороны. Добавить морковь, 1 ст. л. лука, лавровый лист, петрушку, тимьян, соль и перец. Влить горячую воду так, чтобы она покрывала мясо, неплотно накрыть крышкой и готовить на среднем огне 1 час 45 минут. Время от времени мясо переворачивать. Обжарить на масле грибы в течение нескольких минут. Добавить соль, перец, мускатный орех и муку. Тщательно перемешать и готовить на небольшом огне 10 минут. В отдельной сковороде обжарить в оставшемся масле лук 5 минут. Влить 2 ст. л. воды и готовить под крышкой 10 минут. Добавить грибы и сливки, довести до кипения и сразу же снять с огня. Готовое мясо нарезать ломтиками толщиной 2 см, не доходя до низа примерно 0,5 см. Переложить телятину в форму подходящего размера, промазать ломтики частью приготовленного соуса, прижать их друг к другу. Залить мясо оставшимся соусом. Присыпать пармезаном и поставить в разогретую до 200 °C духовку на 10 минут.*

***

В конце 1920-х началась кампания по переименованию «буржуазных блюд». Именно тогда в общепите беф-мирантон стал называться «говядиной, запеченной в луковом соусе», котлета де-воляй — «куриной отбивной», а осетрина а-ля-брош — «осетриной, жаренной куском». Телятину «Орлов» постигла та же участь: она стала «мясом по-французски». Более доступный майонез заменил соус бешамель, картофель добавили для объема (см. ил. 17 цветной вкладки).

Увлечение фабричным майонезом — это все-таки советская традиция. Не то чтобы майонез не любили в Европе. Но относятся к нему там спокойнее. И для запекания, естественно, используют не его, а соус бешамель. Основа для него — слегка обжаренная на сливочном масле мука плюс молоко. И получается в результате блюдо под названием гратен.

Гратен с картофелем и фаршем

Что нужно. *1,5 кг картофеля; 500 г говяжьего фарша или нарезанной на мелкие кусочки курицы; 150 г репчатого лука; 50 г сливочного масла и немного масла для смазывания формы; 150 мл молока; 150 сливок 20 % жирности; 70 г твердого сыра; мускатный орех на кончике ножа; ½ ч. ложки смеси «Прованские травы»; соль, свежемолотый черный перец.*

Что делать. *Духовку включить на разогрев до 180 градусов.*

1. Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 3–4 мм и отварить в кипящей подсоленной воде 5 минут. Воду слить.

2. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Пассеровать до золотистого цвета на сливочном масле.

3. В сковороду с луком добавить фарш и обжарить, помешивая вилкой, чтобы разбить комочки. Посолить, поперчить, посыпать прованскими травами.

4. Смешать 150 мл молока и 150 мл жидких сливок, добавить мускатный орех. Посолить, поперчить по вкусу.

5. Форму для запекания смазать сливочным маслом.

6. Положить половину картофеля в форму и залить половиной молочно-сливочной смеси.

7. Поверх картофеля положить фарш и затем оставшийся картофель.

8. Залить оставшейся молочно-сливочной смесью.

9. Натереть на терке сыр и посыпать запеканку.

10. Запекать в разогретой духовке 45–50 минут.

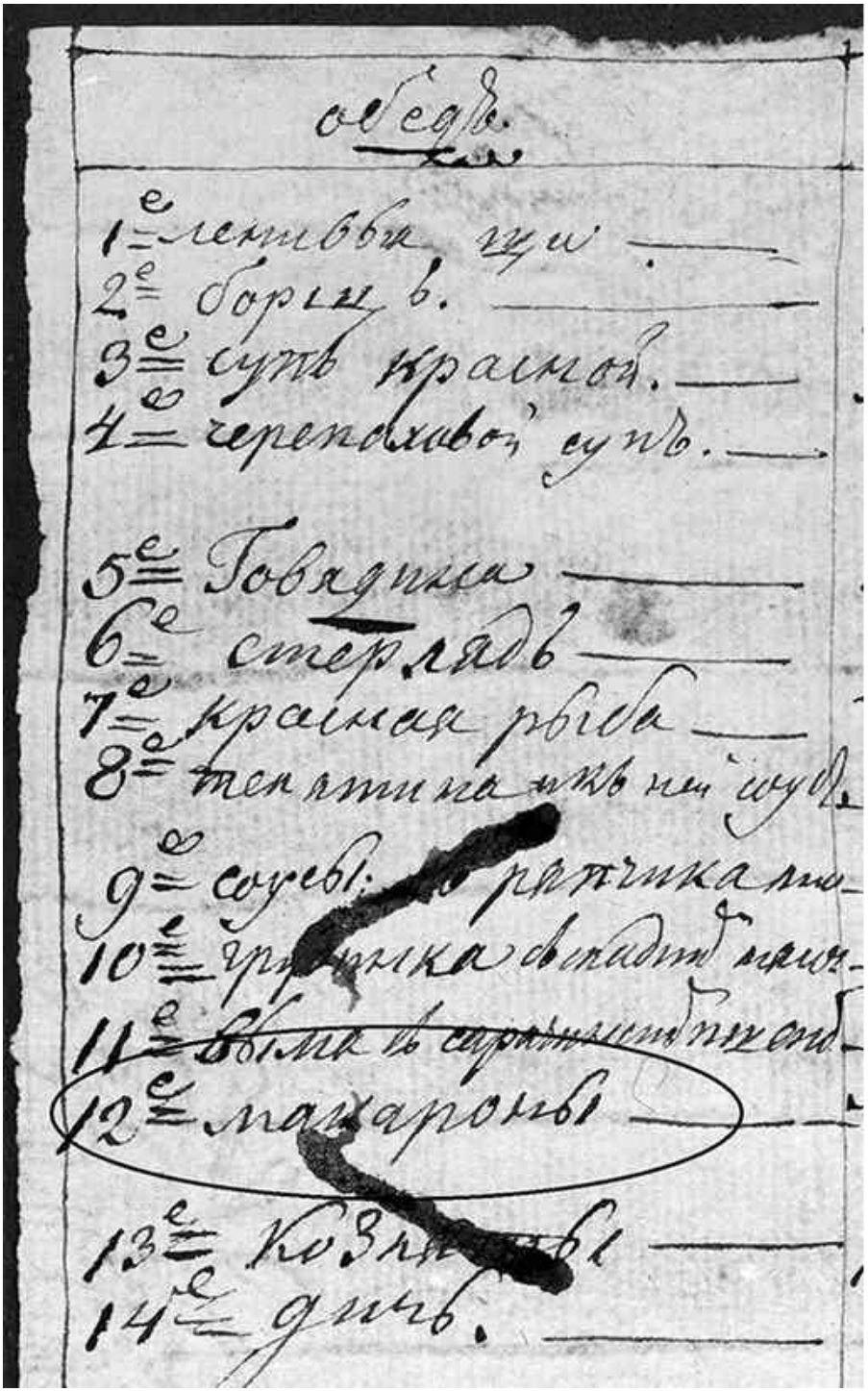
Познакомившись с гратеном и выяснив, что такое бешамель, можно уже отправиться в прошлое. Откуда могло взяться в меню советской хозяйки в 1960-е годы «мясо по-французски»? Вероятно, из смутных воспоминаний о бабушкиной кухне. И затертой дореволюционной книжке Молоховец, которую та бережно сохраняла. Как уж там назывался тот рецепт, никто и не вспомнит, но что-то с французским названием из «графской жизни».

Макароны в России

В библиотеке имени Лобачевского при Казанском федеральном университете в отделе рукописей и редких книг хранится архив генерала русской службы Льва Николаевича Энгельгардта. Именно он в 1816 году, после ухода в отставку, приобрел подмосковное имение Мураново (о котором мы писали в одной из предыдущих глав). Архив состоит из разного рода хозяйственных бумаг: приказов, распоряжений, ведомостей, приходных и расходных журналов. Среди них есть приказы повару и кондитеру для празднования дня рождения генерала 10 февраля 1812 года.

В одном из них упоминаются макароны. Это упоминание достойно небольшого расследования.

В России макароны появились на рубеже XVIII–XIX веков благодаря князю Г. А. Потемкину: первая фабрика по производству макаронных изделий была открыта по его приказу в Одессе в 1797 году (правда, уже после кончины светлейшего).


обѣдъ.

1е = Легкiй супъ
2е = Борщъ.
3е = Супъ крупной.
4е = Перепелиной супъ.

5е = Говядина
6е = Стерлядь
7е = Красная рыба
8е = Телятина жаркое

9е = Соусы: [illegible] ратчка
10е = Утка [illegible] капустой
11е = Была в [illegible]
12е = Макароны

13е = Кизил[illegible]
14е = Дичь.

Меню торжественного обеда в доме генерала Льва Энгельгардта, 1812

Следует отметить, что первую машину для изготовления и сушки спагетти изобрели в Италии в 1819 году. До этого процесс сушки макарон на одесской фабрике, надо предполагать, был более трудоемким: макароны сушили неаполитанским способом на солнце, перенося в темное время суток в помещение. Как же оказались макароны в начале XIX столетия на столе у генерал-майора Льва Николаевича Энгельгардта?

Владелец мурановской усадьбы был двоюродным племянником Потемкина и служил под его началом. Это дает возможность предположить, что Энгельгардт знал о деятельности предприимчивого дядюшки. На момент составления меню (1812) фабрика в Одессе производила макароны уже почти 15 лет.

Возможен и другой вариант. В книге «Новая полная поваренная книга» 1808 года, которая хранится в мурановской усадьбе, уже указаны правила приготовления макарон.

Лапшу делать таким образом: насыпать муки на стол или на пирожную доску и, сделав посередке муки ямку, выпустить 2, 3, 4 или 5 яиц, смотря по тому, сколько лапши сделать хочешь, замесить из того такое крутое тесто, чтобы больше месить его не можно было. Когда так его замесишь, то раскатывать скалкою в тонкую лепешку, хотя то и трудненько сделать: а как раскатается, то посыпать на лепешку нарочито муки и сложить ее вдвое, и еще так катать, потом опять разнять и еще, посыпав мукою, сложить вдвое же и еще катать, и так можно будет столь тонко раскатать, что можно будет лапшу в тонкую нитку крошить.

В действительности тогда «макароны» могли обозначать два блюда — печенье или пасту. Анализ русских кулинарных книг конца XVIII века дает основания говорить, что именно французское пирожное «макарон» (macaron) первым проникло в российскую поварскую лексику. В 1791 году Николай Яценков издал в Москве «Новейшую и полную поваренную книгу». Еще в ее предисловии он сообщает, что этот труд во многом является переводом аналогичного французского издания. «Сия книга, — пишет он, — называемая на французском языке La cuisinière bourgeoise (т. е. Мещанская повариха), переведена мною по желанию и одобрению многих знаменитых особ»[414]. Именно здесь впервые и появляется в России термин «макароны»:

Как делать макароны из сладкого и горького миндаля

Возьми полфунта сладкого миндаля и полфунта горького, обланжирь, после толки, прибавляя понемногу яичного белка, чтоб

миндаль не мог замаслиться; когда же истолчешь, то выложи на бумагу, положи полфунта мелкого сахару и натри оной миндаль, как натрешь, то выложи на тарелку, прибавь яичного белка в оный миндаль, чтоб он стал жиже, и, размешав хорошенько, сажай на бумагу кругленькими, потом в печь; и когда готовы будут, то вынимай.

А вот паста и лапша проникли в русскую практику чуть позже, хотя по историческим масштабам — практически параллельно. В 1825 году в России была издана переведенная с французского книга «Парижский повар», где содержится следующий рецепт[415]:

Макароны

Вари фунт макарон в хорошем бульоне с солью, перцем и тертым мускатным орехом. Не должно варить их слишком много, но столько, чтоб они свободно могли быть сжимаемы пальцами. Вынь их и дай стечь. После чего положи в кастрюлю с четвертью фунта коровьего масла, полфунтом наскобленного сыра, крупно толченым перцем и тертым мускатным орехом; смешай все это хорошенько и прибавь немного сметаны. Причем, когда сыр растопится, подавай к столу. Вместо коровьего масла можно употребить словленный жир с отвара.

Удивительно, но почти двести лет назад с макаронами, как и сегодня, варили суп. Абсолютно не характерный для нашей кухни продукт упоминается в достаточно консервативном издании — «Постной поваренной книге»[416].

Суп румяной с макоронами и осетриной

Взять свежую осетрину, изрезать штуками и очистить; положить в кастрюлю моркови и щавелю, изрезать все, как надлежит, класть и осетрину и, сделав красный бульон, накатить оным. Потом, дав всему вскипеть хорошенько, положить макороны.

А к середине XIX века макароны-паста и вовсе стали привычными для широкой российской публики и вошли в самые известные кулинарные книги. Вот, к примеру, фрагмент оглавления одной из них[417]:

161.	Макароны	а ля калабрезъ . .	38.
163.	—	а ля кардиналь . .	39.
164.	—	а ля Левантинъ. .	39.
162.	—	а ля монглясъ . .	38.
165.	—	домашн. по польс.	39.
1460.	—	домашніе съ формы по польски	435.
1461.	Макароны	по Италіански . .	435.
159.	—	по неаполитански.	37.
160.	—	по сицилійски . .	38.

***

Часто можно встретить утверждение, что наши макароны по-флотски родом из Италии, что там наши моряки «подсмотрели» этот рецепт. Но в действительности это немного не так.

И сами макароны (паста), и макароны с мясом (солониной) — и впрямь из Италии. Но все подобные итальянские блюда готовятся с томатами. Maccheroni alla napoletana, cavatieddi, bavette alla carrettiera — любая итальянская паста с рубленым мясом обязательно будет с томатами, а то еще и с морепродуктами. Стоит ли говорить, что в наши макароны по-флотски помидоры не кладут. Да и вообще рецепт сильно отличается.

Первые опыты с производством макарон в России предпринимались итальянцами еще лет 200 назад. Однако профессиональная фабрика с сушкой открылась в Москве лишь в 1883 году. Казалось бы, вот пример массовой, демократичной еды: удобна, хорошо хранится, быстро приготовляется. Но была одна проблема — макароны были дороги. Один фунт стоил тогда от 9 до 14 копеек, что примерно равнялось стоимости фунта мяса. Так что до революции макароны были доступны лишь обеспеченным людям. Исключение было сделано лишь для военных моряков, которые получали их во время плавания еще до Первой Мировой войны.

На флоте макароны, естественно, готовили с мясом. Чаще всего в котле отваривалась говядина (возможно, в блюдо клали мясо, оставшееся от борща). Затем ее мелко рубили, и она снова

отправлялась в котел. Туда же добавляли макароны и отваривали все вместе. С современным блюдом «макароны по-флотски» их роднило только слово «флот».

Разруха 1917-го — начала 1920-х годов оставила мало возможностей для гурманов. Фабрики пришли в упадок, да и спрос на дорогую еду исчез. Население интересовали больше крупы, хлеб и соленая селедка. Именно эти продукты и были основой рациона россиян в голодные послереволюционные годы.

Со временем пищевая промышленность была восстановлена, и макароны снова вошли в моду. Первые макаронные фабрики были воссозданы в СССР уже во второй половине 1920-х. Вместе со строившимися хлебозаводами они стали символами новой советской жизни. Впрочем, стать частью повседневной кухни они просто не успели. Так же, как крабы и корнфлекс, до войны они оставались лишь столичной забавой.

Война изменила многое, в том числе и подход к еде. Неожиданно именно полуфабрикаты (какими и были, по сути, макароны) стали основой питания. Как их только не использовали на фронте — с тушенкой, с рыбными консервами, с горохом. Это действительно очень неприхотливое блюдо. Может быть, где-то там, во фронтовых столовых или в Мурманске — столице сражающегося Северного флота, — и появился этот рецепт макарон по-флотски.

В дальнейшем из-за быстроты приготовления и простоты рецепта, который может освоить самый неискушенный кулинар, блюдо пришло на массовый советский стол. И стало одним из самых популярных — как в домашней кухне, так и в столовых. Это не ресторанное, изящное кушанье. Оно — из повседневной жизни, послевоенной, истосковавшейся по любому застольному празднику.

В 1960–1970-е макароны по-флотски стали одним из самых распространенных советских повседневных блюд, ведь рецепт их очень прост:

Говядину, баранину или свинину пропустить через мясорубку и обжарить на сале (масле). Мясо положить в посуду, добавить пассерованный на масле мелко нарезанный лук, налить бульон и тушить мясо до готовности. Макароны отварить до готовности в подсоленной воде и, слив отвар, смешать их с тушеным мясом.

Блюдо это непарадное, а потому и нет его на картинках советского застолья, не подавали его в дорогих ресторанах. А вот в советских семьях оно прижилось надолго.

Вареники: споры о первородстве

А вы знаете, что вареники бывают с мясом? Чем же они тогда отличаются от пельменей?

Вареники наравне с салом и борщом считаются блюдом традиционной украинской кухни. Но есть еще как минимум она страна, где они популярны ничуть не меньше. Это Польша. Здесь их, правда, называют не «вареники», а «пиро́ги». Продаются они на каждом шагу, а вариантов начинки не счесть. К примеру, шпинат, брынза и курица. Или гречневая каша с творогом и луком («любельские»). Кстати, именно благодаря активности польских эмигрантов во многих странах закрепилось слово «пиро́ги», а не «вареники». В Чикаго каждый год проводят фестиваль, посвященный этому блюду, а в Канаде им установлен памятник высотой с трехэтажный дом.

Подобные блюда есть, конечно, в разных кухнях: итальянские равиоли, японские гёдза, грузинские хинкали, азиатские манты и так далее. Чем же отличаются вареники от своих ближайших родственников — пельменей? Прежде всего начинкой. По умолчанию считается, что в варениках начинка уже заранее приготовленная. К примеру, картофельное пюре или творог. Даже если внутрь вареников кладут мясо (а так бывает), оно будет отварное, тушеное, а не сырое. И поэтому варятся они меньше, чем пельмени: начинка не нуждается в дополнительной обработке, до готовности нужно довести только тесто. Есть и исключения — с вишней, которая предварительно не подвергается обработке. Или, например, в Литве и Украине популярен рецепт вареников с сырой картошкой, иногда с добавлением сала.

Но вероятно, больше всего видов вареников можно встретить именно в Украине. В русской кухне есть множество блюд украинского происхождения. «Малороссийский борщ, да вареники» — это сочетание не случайно встречается еще у Екатерины Авдеевой (1842). Обратите внимание: рецепт вареников приведен в разделе «Разные кушанья, вошедшие в употребление у русских»[418].

Вареники. *Взять два или три яйца, стакан воды, немного соли, замесить тесто, рассучить тонко и нарезать стаканом кружков. Творог с вечера положить под гнет и, когда тесто готово, протереть сквозь решето, прибавить два или три яйца, немного соли, наделать вареников, налить в кастрюлю воды, дать закипеть ключом, опустить вареники, а, сварив, откинуть на сито, положить в какую-нибудь посудину, облить чухонским маслом и*

подавать к столу с свежею сметаною.

Одно из наиболее подробных описаний украинской (малороссийской) кухни можно найти в другой книге. Это сборник Императорского Русского географического общества — «Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край», изданный в 1877 году. Она содержит разделы: «Кушанья мясные и рыбные, употребляемые в сыром виде», «Молочная пища», «Жидкие кушанья, приготовляемые на обед и ужин», «Густые кушанья», «Мясные жареные и вареные кушанья», «Печенья из теста», «Напитки прохладительные и спиртуозные».

Сортов вареников приведено довольно много:

Вареники делаются с сыром, с маком, с капустой, с «урдою» (выжимки конопли или мака), с разными ягодами, преимущественно вишнями. Приготовляются так: берут пшеничную или гречневую муку, замешивают на воде густо, раскатывают на столе скалкой, режут четырехугольниками, накладывают в средину каждого куска вышесказанный фарш и залепливают, вследствие чего они принимают форму треугольников; варят в кипятке. Вареники с сыром едят с поджаренным салом или сметаной; вареники с ягодами едят без приправ или со сметаной, или с медом; вареники с капустой и урдою[419] — с постным маслом; вареники с маком — с медом. Употребляются обыкновенно на обед; на масляной едят вареники почти каждый день.

Вареницы. Тесто приготовляются как на вареники, режется небольшими четырехугольниками и варится в воде. Слив воду, едят с салом или со сметаной. Употребляются на обед, иногда на ужин.

Именно украинский народ превратил это нехитрое кушанье в яркий символ своей национальной кухни.

Однако в поварских книгах можно обнаружить и «вареники старорусские» — с ливером и обжаренными сухими грибами, которые добавляют в рубленый фарш. Или вареники с творогом по-польски из «Альманаха гастрономов» (1853) Игнатия Радецкого:

Вареники с творогом

(Vareniki aux fromage à la polonaise)

Приготовить творог, как сказано выше, и, раскатав тонко на столе для пирожного тесто для равиолей, взять на лопатку приготовленного творогу и, наложив оного в ряд, в величину ореха,

покрыть краем теста и, обжав плотно кругом так, чтобы творог не вышел наружу, вырезывать вареники соответственной величины выемкою в виде полумесяца, облеплять края и укладывать на посыпанное мукою сито; когда будут готовы, опустить в соленый кипяток, помешать осторожно, скипятить и, когда всплывут наверх, выбрать в дуршлаг, а потом, сложив на растопленное масло, размешать и выложить в глубокое блюдо. При варениках подается сметана в соуснике.

А уж сезонный вариант этого блюда с вишней — излюбленное кушанье наших предков (см. ил. 18 цветной вкладки).

Нам потребуется: 3 стакана муки, ⅔ стакана воды, 1 яйцо, щепотка соли, 2 стакана вишни, сахар.

Начнем с теста: воду лучше брать холодную, иначе будут быстро подсыхать краешки теста и лепить вареники будет сложнее. Холодную воду смешать с яйцом и щепоткой соли. Муку насыпать горкой на стол, сделать лунку, влить воду с яйцом и, подмешивая муку, замесить крутое тесто. Завернуть в пленку и отложить на 40 минут. За это время один раз обмять тесто.

Из вишни удалить косточки и засыпать ¼ стакана сахара. Если уж мы говорим о варениках с вишней как о сезонном блюде (а приготовить их можно и зимой из замороженной вишни), то лучше всего готовить вареники с вишней сорта Владимирская. Во-первых, ее выразительная терпкость как нельзя лучше подходит для кулинарных целей, во-вторых — в вареник помещается ровно три ягодки, что тоже очень удобно. За время, пока вишня полежит с сахаром, она отдаст немного сока, который для подачи можно смешать со сметаной.

Мы предпочитаем раскатать большой сочень толщиной 2 мм и затем вырезать заготовки для вареников стаканом с тонким краем. Слишком тонко тесто раскатывать не нужно — иначе после варки вареники будут выглядеть «синими», да и соотношение теста и начинки должно быть гармоничным. Остатки собрать вместе и раскатать еще раз. Кто-то любит сначала сделать жгут, затем нарезать кусочками и раскатывать в кружок каждый — тоже удобный способ, и отходов, кстати, гораздо меньше.

Вишню откинуть на дуршлаг, сок не выливать!

В центр каждого кружка положить три вишенки. Далее ориентируйтесь на свой вкус: можно в каждый вареник насыпать сахара — буквально на кончике чайной ложки — и плотно залепить края. Вареники складывать на посыпанный мукой стол.

В трехлитровую кастрюлю влить воды примерно на ⅔ объема и довести до кипения. Аккуратно сложить вареники в воду, помешивая, чтобы не прилипли ко дну. Довести до кипения,

вареники в это момент всплывут, убавить огонь и варить 3–4 минуты. Шумовкой достать на плоскую тарелку, смазать немного маслом — чтобы не склеились. Подавать со сметаной и вишневым соком.

ГЛАВА 4. ЗАКРОМА И ЗАГОТОВКИ

Уже много столетий нет в России летом и осенью другой более важной темы, чем заготовка овощей, ягод, фруктов и грибов. В это время один продукт сменяется другим, и так хочется сохранить их для долгой зимы. Домашние заготовки (варенья, соленья, квашенья) — отличительная черта русской кухни. Эти блюда вырабатывались столетиями и носят на себе отпечаток нашей истории и культуры. Именно о таком «историческом измерении» мы и хотели бы поговорить в этой главе.

Капуста для русского — второй хлеб

Осенью, ближе к Рождественскому посту, в питании русских начинали преобладать постные щи с капустой, гречневая и пшеничная каши, соленые огурцы, квашеная капуста, редька с квасом.

Капустник — один из лучших деревенских праздников. В Центральной России это было важное понятие. Вот что, к примеру, пишут «Владимирские губернские ведомости» в середине XIX века про капустник в селе Мстёра:

Что такое капустник — вероятно, не каждому известно, но капустник в некоторых местах заключает в себе многое. Это особого рода местный обычай со изстари, или как здесь выражаются, издревле установленный праздник, имеющий не менее, если не более значения, как в доме именины. Но от последних отличается своими особенностями. Капустник — не что иное как капустная рубка, в слободе Мстёре, совершаемая ежегодно с особенным весельем. Как приходит осень и наступает время капустной рубки, уже начинают заботиться о капустниках. Каждые знакомые или родные между собой уговариваются у кого, когда быть капустнику, чтобы сделать в разные дни и повеселиться на том и другом[420].

Накануне капустника из огорода привозилась капуста, посреди двора ближе к воротам устанавливалось большое корыто — на аршин от земли для рубки капусты. Девушки, нарядившись с раннего утра, приходили рубить капусту. Ворота *широка двора* распахиваются на весь день, чтобы прохожие полюбовались такой картиной: нарядные девушки дружно ударяют сечками (здесь они называются тяпками) по корыту с капустой, измельчая ее.

Первое корыто изрублено, здесь дело домохозяек складывать капусту в кадки. Потом снова продолжали рубить. Работа длилась целый день. Вообще всякая капустная рубка, как бы велико ни было семейство, должна была завершиться в течение дня. Если капусты было немного, девицы специально тянули время: им нужен был вечер, ведь вечером бывает капустник.

Дело в том, что в доме, где бывает капустник, для девиц готовился завтрак, обед, ужин и даже чаепитие. В более зажиточных домах иногда к такому случаю готовили брагу. Перед сумерками капустная рубка кончилась, девицы в горницах, наслаждаются различными лакомствами за самоваром. К этому же времени приходят дорогие гости, родственники и близкие знакомые домохозяина. Впрочем, на капустник приходят и без приглашения.

Но девицы сидят за столом недолго, главное их развлечение — впереди. Спустя некоторое время вся девичья компания оставляет гостей и, поужинав, отправляется гулять с веселыми песнями по широким улицам. По дороге каждая не забудет постучать в окно любимому человеку, обменяться с ним словом и нередко угостить подарком — пряниками или конфетами, набранными перед этим со стола. Парни, в свою очередь, отдаривались такими же презентами, запасенными заранее.

Гульба девиц, зачастую в сопровождении молодых парней с лихими песнями продолжается далеко за полночь. Во время капустников по ночам во всех почти улицах виден разгул *рубьев* капусты, воздух оглашается сильными голосами песен. Мы забыли упомянуть, что девицам-рубьям кроме угощения даются и деньги за рубку капусты в самом скромном размере от 10 до 20 копеек, которые ими и употребляются на гостинцы, т. е. разные лакомства[421].

В пост квашеная капуста незаменима. Кто-то, помимо нее, еще заготовляет квашеную свеклу или репу. А вот наши предки наши знали и другой — простой и дешевый — способ заготовки овощей: сушение. Дело в том, что не в каждом крестьянском доме был вместительный погреб. Да и в погребе свежая капуста не часто переживала Рождество. То же, кстати, касалось и соленых овощей. Бочки чаще всего стояли в холодных сенях. А там — то жар из дома, то холод с улицы.

Сушкой овощей занимались в Европе и Азии с давних времен, Россия не была исключением. Например, в царствование Екатерины II для ученой экспедиции на Амур в путевую провизию была включена и сушеная капуста. При картографических съемках и военных действиях в киргизской степи офицеры и топографы каждый год запасались сушеной капустой, приготовленной домашним способом. А для поездки генерал-губернатора Восточной Сибири Муравьева в 1849 году из Иркутска на Камчатку было взято 25 фунтов сушеной квашеной капусты, уложенной в мешки, а затем в дорожные ящики. Она отлично сохранялась во все время путешествия по суше и по морю.

Особенной популярностью сушеная капуста пользовалась на флоте. Как пишет «Морской сборник» за 1858 год,

сушеная капуста вполне заменяет обыкновенную квашеную и как в ахтерлюках винтовых кораблей по близости к машине, иногда бывает очень жарко, и квашеная капуста испортилась бы в несколько дней, распространяя вредный запах. Нельзя не оценить достоинство сушеных овощей, особенно капусты, как ничем не заменимую зелень, составляющую исключительную и любимую

пищу наших команд[422].

Заслуживала она внимания и в медицинском отношении. Цингу издавна лечили кумысом. С этой же целью применялись дрожжи, содержащие в себе немало уксусной кислоты. Но кумыс и дрожжи не всегда были под рукой. Оказалось, что заменить эти продукты с успехом может квашеная капуста, которая и в сухом виде содержит тот самый недостающий витамин С (о существовании которого в XIX веке еще не знали). Во время похода русских войск в Хиву зимой 1839 года сушеная капуста спасала от цинги многих солдат и офицеров: «Капуста известное противоцинготное средство, и потому ее следовало иметь в таком количестве, чтобы можно было давать чаще всем вообще воинским чинам»[423]. С той же целью в русских деревнях употребляли и квашеную свеклу, которую тоже сушили, чтобы иметь ее круглый год.

Вот как описывает рецепт квашеной капусты Екатерина Авдеева в 1846 году[424]:

Свежая сушеная капуста. *Спустив с кочанов верхние листья, исшинкуй капусту довольно крупно, потом обдай кипятком и дай стоять час, затем откинь на решета, чтоб стекла вода. Когда вся вода стечет, разровняй капусту по решету, накладывать ее не должно толсто, а чтоб был слой пальца в два, поставь в печь, в легкий дух, дав высохнуть, сложи в банки или в бумажные картузы, сохраняй в сухом месте.*

Кислая сушеная капуста. *Разложив кислую капусту на решета пальца в два толщиною, дав совершенно стечь рассолу, поставь в печь, в вольный дух, а, высушив хорошо, сложи в картузы или банки. Таким образом приготовлять все поваренные травы и коренья.*

Это еще одна забытая страница нашего кулинарного прошлого. Она сохранила для нас вкусы и обычаи давней эпохи, характерные для русского стола.

Какими огурцами деды закусывали

Соленые огурцы в русской кухне занимают важное место. Целый класс исторических похлебок именно из-за добавления огурцов называется «рассольное». Дошедший до нас реликт домостроевских времен, калья — предшественник сегодняшнего рассольника. Основу кальи составляли соленые огурцы. Они же шли в такие блюда, как ушное, солянка/селянка. С ними готовили взвары — предшественники современных соусов.

Технология засолки огурцов довольно понятна: засыпать в бочку, добавить укроп, вишневый лист, соль, чеснок. Основная проблема заключалась в размещении этих бочек. Огурцы нежнее, чем капуста. Их ни в коем случае нельзя заморозить, иначе они потеряют всякий вкус. Но и тепло для них тоже может оказаться гибельным. Огурцы можно было сохранить в сенях, в погребе, в специальной яме в огороде. Бочки с огурцами засыпали снегом, еловыми лапами и так хранили. Но уличные способы хранения нужно применять с осторожностью — мороз может все испортить. Чтобы избежать заморозков, были придуманы «холынские огурцы». Деревня Холынья в Новгородской губернии дала название методу сохранения огурцов, когда бочки с ними отправляются в реку под лед. Подо льдом температура постоянная — около 2–3 градусов. И хотя до весны достать огурцы не всегда получится, но уж в марте они будут великолепными.

Золотая медаль
за соленые огурцы
1910 г.
Рекомендую МОСКВОРѢЦКІЕ ОГУРЦЫ
Особенно хорошій засолъ въ ТЫКВАХЪ и обыкновенные,
КРОМѢ ТОГО ЛУЧШІЕ МУЧНЫЕ и ХЛѢБНЫЕ ТОВАРЫ.
фирма В. П. ЧЕЛЫШКОВА бывш. Лобанова
Москворѣцкая улица, 26 .Телефонъ 31-27.

Реклама москворецких огурцов в журнале «Огонек», 1912

Огурцы в закрытых бочках хранили подо льдом и в Москве. Еще в начале XX века у Москворецкого моста были для этого специальные места — причем у каждого купца свое, с собственным мостком. Привязанные к мостку бочки вытаскивали, когда они требовались в лавках.

Но и сама засолка огурцов таила немало сюрпризов,

неожиданных для нашего современника. Вот, к примеру, рекламное объявление в старом журнале: «Москворецкие огурцы. Особенно хороший засол в тыквах».

И реклама не обманывала. Способ сохранения огурцов в тыкве известен издавна. Вариантов было два. Большая тыква вычищалась изнутри, туда закладывались огурцы и заливались рассолом. Также можно было взять несколько тыкв с огурцами внутри и разместить их в бочке, залив рассолом. Как, например, в рецепте из книги «Опытный хозяйственный домоводец и эконом»[425]:

Солить огурцы особливого вкуса

Взять поспелых тыкв, взрезать оные с одного конца и, выкинув семена, наполнить огурцами и, посыпав солью, заложить изрезанными чистыми тыквами; после сего поставить оные в кадку. Остаток пространства дополнить огурцами и налить обыкновенным рассолом; огурцы в тыквах получат не токмо особливый вкус, но и будут как бы свежепросольные.

Говорят, тыква добавляла огурцам хрусткости и сладости.

Огурцы — это еще и излюбленная закуска под водку. Но были также водка с запахом огурцов и огурцы с ароматом водки. В этом рецепте[426] прекрасно все.

Маринованные огурцы

Для маринования употребляются маленькие, зеленые и твердые огурчики; они кладутся в кастрюлю, перекладываются вишневыми листьями, наливаются водкой и ставятся в нежаркую печку на один час. В печи огурчики должны пожелтеть, потом надо их вынуть и положить на сито; когда совершенно остынут, сложить в банку и залить холодным уксусом, переваренным с солью, корицею, перцем и лавровым листом. На дно банки надо положить один стручок красного перцу, обвязать крепко и вынести на холод. (Для огурцов уксус варится без сахару.)

Это уже маринованные огурцы. Понятно, что слово «маринованный» ничего не говорило ни русскому, ни украинскому крестьянину в середине XIX века. Но при этом нельзя сказать, что маринование не свойственно отечественной кулинарии.

Уксус — вполне привычный продукт для русского средневекового общества. В том же Домострое упоминается

посуда столовая: «оловяники, и братины, и ковши, и уксусницы, перечницы, рассольницы, солоницы, ставцы»[427]. Домострой дает современникам советы о том, что «уксус, рассол огуречный, да лимонный, да сливовый были бы отцежены через сита, огурцы же, лимоны и сливы чисты и перебраны, на столе все чисто и опрятно»[428]. Вот они — те самые огурцы в уксусе, то есть маринованные.

Другое дело, что уксус тогда готовился из пивного сусла. Оно сбраживалось и приобретало насыщенный соломенно-желтый или светло-коричневый цвет и приятный мягкий вкус. Как и в других приготовленных естественным путем уксусах, содержание уксусной кислоты составляло в нем около 5–6 %.

Солодовый уксус — не исключительно российское открытие. К этому рецепту прибегали во многих регионах, где климат не позволял выращивать виноград. Весьма популярен солодовый уксус был в Средние века в Англии, где его добавляли во множество блюд. Уже в XIX веке в Шотландии его приспособили для набирающих популярность fish and chips. Очевидно, использовали его и для консервации. При этом маринады приобретали коричневую окраску.

Так что же наши посконные маринованные огурцы? Вот они:

Огурцы в уксусе. *Отобрав небольших огурцов, положить в банки или бочонки, пересыпая эстрагоном и укропом, прибавя в них зеленых стручков и астраханского перцу; потом взять уксусу полведра, воды полведра, соли полфунта, три или четыре стручка красного перцу, эстрагону, укропу, кипятить полчаса, простудить и вылить на огурцы. Самые маленькие огурчики солить таким же образом, закупорить и завязать пузырем.*

Это рецепт из книги Екатерины Авдеевой «Ручная книга русской опытной хозяйки» (1842). Как видите, они вполне вписывались в наш старинный быт.

От семи недуг

Ярославская земля всегда славилась выращиванием овощей. Один из главных ее специалитетов — лук. Три выведенных местными огородниками исторических сорта навсегда остались в летописи этого края: лук ростовский, тутаевский (он же романовский) и даниловский.

В дореволюционных книгах можно найти это название — романовский. Маленький городок Тутаев находится на полдороги от Ярославля к Рыбинску. Тутаевом он стал называться лишь после революции, а до 1918 года носил имя Романов-Борисоглебск. При этом до 1822 года на разных берегах Волги существовало два города — Романов и Борисоглебск, объединенных по указу Александра I.

Романовский лук имеет давнюю историю. Еще протопоп Аввакум («Житие протопопа Аввакума» 1673 год), возвращаясь из сибирской ссылки, обратил внимание на местный лук на Байкале. «Лук на них [на склонах гор] растет и чеснок, — болши романовского луковицы, и сладок зело»[429]. Откуда бы знать Аввакуму, никогда в Романове не бывавшему, о романовском луке, если бы не слава его по всей России?

Есть поговорка: «Романовский лук от семи недуг». Сорт этот — один из самых высокоурожайных. Он отличается целебными свойствами, хорошим вкусом. Сочный, но не горький. Лучше всего использовать его просто свежим. Романовский лук — красного и темно-красного цвета, луковицы несколько приплюснутые и крупные, как большая репа. Зеленые луковые листья (перо) — источник витаминов и микроэлементов — употребляют в пищу с ранней весны в течение нескольких месяцев.

Лук первого года, севок

Уже к концу XVIII века этот товар поставляется во многие города России:

Романовский лук считается лучшим в губернии и покупается приезжими из многих других городов… Мещане занимаются большей частью огородничеством, в искусстве воспитывать некоторые овощи, например, лук, они превосходят даже ростовцев[430].

В «Топографическом описании Ярославского наместничества» 1797 года отмечается, что жители Романова «в огородах своих капусту, чеснок, редьку, свеклу, морковь и лук разводят не только для собственного расходу, но и на продажу, так что лук продается в городе и развозится водою и сухим путем ежегодно ценою, не менее 20 000 рублей»[431]. По ценам того времени это была огромная сумма — даже в пересчете на 2100 жителей Романова.

На основе романовского были выведены белозерский, даниловский и некоторые другие современные сорта лука.

По мнению ученых, культура лука пришла сюда с Дуная больше тысячи лет назад. Его первые посевы появились на Руси возле Ростова Великого, Суздаля, Мурома. А уже в IX веке центром лукового огородничества становится Ростовская земля. Благодаря сапропелю (илу) с близлежащего озера Неро, которым крестьяне щедро удобряли свои огороды, дело пошло очень успешно. Вскоре ростовский лук приобрел известность далеко за

пределами этого региона. Этот лук — на вид желтовато-золотистый, чуть приплюснутый, — помимо замечательного сладковатого вкуса отличается еще и высокой лежкостью — способностью к хранению.

Третий сорт лука, выращиваемый в Ярославской области, — даниловский. По цвету он напоминает красный среднеазиатский, но размером чуть меньше, а формой круглее.

Но, конечно, не только ярославская земля славилась своим луком в России. Бессоновский лук — еще один известнейший сорт родом из села Бессоновка Пензенской губернии. Еще в XIX веке он был выведен там благодаря народной селекции. Его лежкость — пригодность к длительному хранению — оказалась очень удачна для его перевозки по России и даже экспорта за границу, где его называли «русский лук»[432]. В 1913 году в Бессоновке собирали до 1 миллиона пудов этого лука, 350–410 тысяч пудов поставлялось за рубеж.

При этом нужно понимать, почему лук стал преобладающей сельхозкультурой. Проблема была в малоземелье. Средний надел в Бессоновке составлял 6 саженей на душу (167 кв. м. или 1,67 сотки). Даже при составе семьи в 6 человек надел составлял чуть больше 10 соток. Этот дефицит земли и вынудил жителей Бессоновки заниматься луком. Никакая зерновая культура на таком участке не могли прокормить крестьянскую семью. При этом луководство — одна из самых трудоемких отраслей сельхозпроизводства. Чтобы вырастить гектар лука, надо затратить в пять раз больше труда по сравнению с любой зерновой культурой. Тяжелый труд себя оправдывал: в царское время Бессоновка считалась зажиточной, а в советские годы ее даже называли «селом миллионеров». Колхозы «Сталинское знамя», «Парижская коммуна» и имени Кирова ежегодно получали от выращивания лука около четырех миллионов рублей дохода. «За годы советской власти облик села луководов изменился кардинально, — писал „Огонек“. — В Бессоновке издается своя газета, работают мощный радиоузел и кинотеатр. По вечерам многолюдно во всех трех колхозных клубах и четырех библиотеках: одних только школьников в селе пятьсот человек»[433]. В 1990-е годы колхозы прекратили свое существование, а уникальный сорт оказался на грани исчезновения.

Действительно, в конце 1990-х в Пензенской области возделыванием этого лука занималось лишь 8 хозяйств, а площадь посева на семена составила 10 га, на севок 150 га и на репку 170 га. Сегодня ситуация улучшается, но до дореволюционных урожаев далеко. Хорошо, что традиции вновь

пытаются возродить. Именно в региональных специалитетах и заключается подлинная история русской кухни.

Яблоко любовное, или Баклажан по имени помидор

Кто и как определяет степень принадлежности того или иного блюда к русской кулинарной традиции? Например, салат с крабами — русское блюдо? Нет? Но почему? Крабы водятся в наших морях, а листья зелени издавна выращиваются.

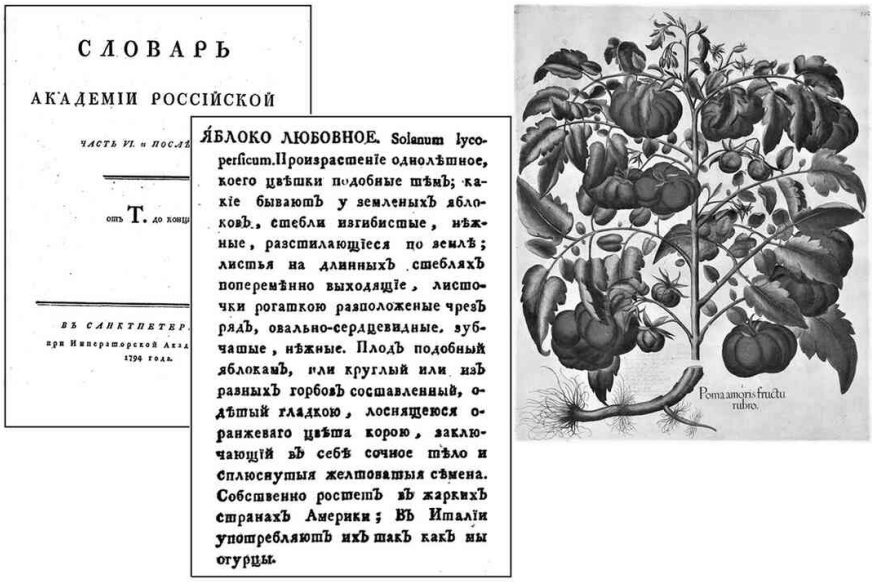
А картофельное пюре с котлетой? Картофель — американский овощ, а слово «котлета» даже звучит не по-русски. Не говоря уже о том, что до конца XVIII века (до прихода немецких и французских поваров) рубленые котлеты у нас и не использовались.

Или помидоры, политые растительным маслом? В 1859 году корреспондент «Русского слова» побывал во Франции. Там он был немало удивлен свободными французскими нравами, о которых сообщал из Марселя[434]:

Здесь устроены морские купальни для мужчин и для дам рядом, почти без различия; обыкновенным спектаклем с четырех и до семи часов вечера, когда заходит солнце, служит купанье дам в их темных блузах. Береговой скат занимает место амфитеатра: зрители на нем садятся и преспокойно закуривают сигары. Дамы также нисколько не стесняются. Я видел еще в окрестностях Парижа, как на публичном гулянье мужчины раздевались в лодках в присутствии дам и в своих кальсонах бросались в Сену.

Бездуховность французов не смогла, однако, победить извечное наше любопытство. Морской же воздух вызывал огромный аппетит. И наш соотечественник, конечно, не мог пройти мимо местного ресторана. «Вчера подали мне что-то красное, плавающее в оливковом масле. „Что это такое?“ — спросил я. — „Томат, monsieur, яблоко любви“. Яблоко любви очень понравилось мне по самому названию и также по своему кисленькому вкусу».

Именно так — pomme d’ amour, «яблоко любви», и назывался с конца XVIII века в нашей стране помидор. Он использовался в качестве лекарственного растения, его цветами украшали бальные платья. Но в качестве еды, как видите, он совершенно не был знаком столичной публике даже в середине XIX века.


СЛОВАРЬ
АКАДЕМІИ РОССІЙСКОЙ
ЯБЛОКО ЛЮБОВНОЕ. Solanum lycopersicum. Произрастеніе однолѣтное, коего цвѣшки подобные шѣнѣ; какіе бываютъ у земленыхъ яблоковъ, стебли изгибистые, нѣжные, разстилающіеся по землѣ; листья на длинныхъ стебляхъ попеременно выходящіе, листочки рогашкою разположеные чрезъ рядъ, овально-сердцевидные, зубчашые, нѣжные. Плодъ подобный яблокамъ, или круглый или изъ разныхъ горбовъ состављенный, одѣтый гладкою, лоснящеюся оранжеваго цвѣта корою, заключающій въ себѣ сочное тѣло и сплюснушыя желшоваты сѣмена. Собственно росшетъ въ жаркихъ странахъ Америки; Въ Италіи употребляютъ ихъ шакъ какъ мы огурцы.
Pomamoris fructu rubro.

Яблоко любовное. Страницы «Словаря Академии российской» (1789–1794)

Екатерина Авдеева описывает возможное использование помидоров. «В России кладут их в пикули»[435], — пишет она. То есть маринуют с другими мелкими овощами:

Амурные яблоки

Амурные яблоки в Крыму и в Одессе называют *помидорами*. В южных губерниях можно сеять их прямо в гряды и после того рассаживать. В северных губерниях с ними поступать должно, как сказано о стручковом перце, т. е. сеять сначала в ящиках, а потом высаживать в гряды. В Крыму и в Одессе помидоры употребляют приправою кушаньям, а в России кладут их в пикули.

Даже название «помидоры» для русской публики тогда было в новинку. В еду этот овощ использовали в основном в южных губерниях. Вот отрывок из той же Авдеевой — впечатления от Одессы:

Продовольствие Одессы изобильно. Зелень можно иметь почти во весь год прекрасную. Весною и летом привозят ее колонисты. Кроме известных родов, употребляемых в России, в Одессе много продают *баклажанов* и *памидоров*. Первые род огурцов, но только фиолетового цвета; их приготовляют под соусом и начинивают. *Памидоры* у нас известны под именем амурных яблок; их кладут в соусы и борщ[436].

Не только помидоры стали жертвой наших лингвистических

и кулинарных экспериментов. Каких только казусов с названиями иностранных продуктов в русском языке не происходило. До сих пор специалисты спорят, зачем называть омара лобстером, а нашу душицу неведомым словом «орегано». Впрочем, есть и более знакомые нам овощи, с названиями которых наши соотечественники путались многие десятилетия.

Самый, пожалуй, яркий пример — баклажан. Как его только не именовали! Чуть выше мы видели, как Авдеева именует его «родом огурца». «Морской сборник» за май 1856 года так описывает привычки населения Новороссии и Причерноморья:

Но кроме арбузов здесь возделываются в большом количестве все огородные овощи и в особенности баклажаны, по-здешнему *помидоры* (pomme d' or), плод, получивший уже в краю полное право гражданства. Помидор, появлявшийся прежде разве у достаточного барина в виде какого-нибудь соуса, вошел теперь в такое обыкновение между крестьянами, что редкая хозяйка не подает его к незатейливому столу своему. Кроме этого, помидор всегда приносит выгоду, потому что сбыт его не подвержен никакому риску или затруднению. Кто же додержит его, т. е. сумеет сохранить до поздней зимы, тот получает хорошие деньги, потому что, чем дальше к весне, тем свежие овощи дороже. Целые груды баклажанов вывозятся на херсонский рынок, откуда торговки, пользуясь пароходным сообщением, отправляют в Одессу, особенно которой нужно самой что-нибудь купить там, напр. виноград. В Новороссии или, лучше сказать, в приморской ее части помидор до того сделался необходимым, что непременно войдет в состав обеда: он служит приправой к щам, употребляется в виде пюре к котлетам, печеный подается к жаркому и, кроме того, из него делают разные соусы. Одним словом, хороший повар или порядочная кухарка умеют разнообразить кушанья из этого плода, служащего выходным и вкусным подспорьем.

В «Материалах для географии и статистики России» за 1861 год рассказывается, какие полезные растения выращивают в Ковенской губернии:

Обозревая сады богатых помещиков, можно видеть акклиматизированные некоторые растения иноземья, на вольном воздухе и в теплицах. В теплицах разводятся… бадиджаны или баклажаны, армянские огурцы[437].

Итак, «помедор», армянский огурец, плюс многочисленные варианты — патлажан, бадриджан. А профессор Петербургского университета В. Григорьев, комментируя иностранные наименования в переведенной книге Карла Риттера об азиатском земледелии, так и вовсе оговаривается[438]: «стало быть то, что у нас в Южной России называется „подлажаны“ или „баклажаны“».

Лингвистическая путаница происходит оттого, что плоды эти даже во второй половине XIX века — совершенная новинка для русской публики. Их кулинарное использование ограничивалось пока робкими экспериментами.

Грызовой подсолнух и забытое масло

«На постном маслице» — в старых книгах мы часто встречаем такое выражение. В голову сразу приходит мысль о стоящей в шкафу бутылке подсолнечного. Очищенного, без запаха… Или в лучшем случае оливкового. А вот льняное, конопляное, рыжиковое, кунжутное, ореховое и маковое сегодня почти забыты.

Между тем русское постное масло было весьма разнообразным. Можно спорить, как его вкус воспринимали бы сегодня. Вопрос всегда был в качестве. К примеру, конопляное масло было самым дешевым — и маловероятно, что вкусным. С другой стороны, пробуя конопляное масло современных производителей, мы не можем не оценить его вкус и запах. Очевидно, дело еще и в технологии.

Итак, из чего же делали постное масло? Какие его сорта существовали в XIX веке?

Льняное масло. Самое распространенное в конце XIX века. Лен культивировался почти во всей Европейской России и в незначительном количестве в Сибири. Эта отрасль сельского хозяйства получила свое промышленное значение с XVI столетия, до того же времени лен возделывался у нас главным образом лишь для удовлетворения домашних потребностей в волокне и масле.

Лен сеялся, в зависимости от почвы и климата, или на волокно, или на семя. Общий сбор льняного семени с конца 1880-х годов составлял 21–28 миллионов пудов в год. В России семени перерабатывалось сравнительно немного: до 90 % урожая вывозилось в виде сырья за границу. Маслобойные заводы, вырабатывавшие льняное масло, строились в местах произрастания этой культуры. Исключение составлял лишь Петербург, в котором один большой завод перерабатывал значительное количество привезенного из внутренних губерний семени (до 265 000 пудов масла).

«Во всей России, по сведениям Департамента Торговли и Мануфактур, в 1893 году работало 110 заводов, которыми было изготовлено 1 313 240 пудов льняного масла на сумму 5 381 120 руб.»[439]. Конечно, эти данные лишь приблизительны: значительное количество льняного масла вырабатывалось также на мелких крестьянских маслобойнях. Включить это кустарное производство в расчеты крайне затруднительно.

Льняное масло, приготовляемое в России, частью употреблялось в пищу, частью применялось в промышленности. Оно почти полностью шло на внутренние нужды и лишь в

незначительных количествах вывозилось за границу. Так, в 1895 году было вывезено 46 тысяч пудов, причем значительная часть этого количества была отправлена в Финляндию. Несмотря на это российские купцы не раз предпринимали попытки его экспортировать, выставляясь даже на Всемирной выставке 1867 года в Париже (купцы Александр Волохов из Херсона, Иван Климов из Владимирской губернии, хозяйство Великой княгини Елены Павловны в Полтавской губернии)[440].

Конопляное масло. Культура конопли была распространена также почти по всей России, не исключая и Сибири. Конопляное масло упоминается еще Домострое: «а будет [гость] ествы постные похочет, то и делает масло конопляное дома»[441]. Особенно широкое развитие конопля получила в черноземной полосе, где культура этого растения имела то же значение, что и лен для северных губерний. Особенно много сеялось конопли в Курской, Черниговской, Орловской, Тульской, Воронежской, Тамбовской, Полтавской, Калужской, Пензенской, Симбирской, Саратовской, Харьковской и Смоленской губерниях. Общий сбор конопляного семени колебался в значительной степени в зависимости от урожая: от восьми (1891) до восемнадцати (1888) миллионов пудов. Конопляное семя почти исключительно потреблялось внутри России, вывоз его за границу был весьма незначителен: около 1–1,5 миллиона пудов в год, максимум — 1,9 миллиона пудов в 1888 году[442]. При этом больше половины направлялось в Финляндию и через Одессу или через Санкт-Петербург во Владивосток[443].

Конопля. Рисунок из византийского кодекса «Венский Диоскорид», ок. 512

Внутри страны конопляное семя, во-первых, употребляли в пищу крестьяне; во-вторых, в значительном количестве оно шло на выработку конопляного масла. Это масло, с одной стороны, также было популярным крестьянским пищевым продуктом, а с другой, находило промышленное применение. Конопляное масло вырабатывалось на заводах более мелких, чем льняное. Производство его было сосредоточено в районах, где и выращивалось больше всего конопли.

Подсолнечное масло. Первые попытки выбойки подсолнечного масла производили крестьяне Бирюченского узда Воронежской губернии не позднее конца 1830-х. Жители расположенной там Алексеевской слободы первыми нашли удачный способ его производства. Вероятно, честь открытия этой технологии принадлежит крепостному графа Шереметьева — Даниилу Семеновичу Бокареву.

Главный источник благосостояния жителей слободы Алексеевки составляет разведение подсолнечника и выделывание из него масла. Алексеевцы первыми обратили внимание на подсолнечник, разводимый прежде только в садах и огородах, как лакомство. Однако же подсолнечно-масляное производство только с тридцатых годов получило в слободе большое развитие, и подсолнечное масло мало-помалу стало появляться на московской бирже[444].

Производство это быстро привилось и начало распространяться в соседних с Воронежской губерниях — сначала в виде кустарного промысла, а затем переработкой подсолнечного семени в масло занялись маслобойно-конопляные заводы. Вскоре стали появляться и заводы, специализировавшиеся на подсолнечнике. Наибольшее количество подсолнечного семени традиционно производилось в Саратовской, Воронежской, Тамбовской, Курской, Самарской губерниях и области Войска Донского.

Было общепринятым разделять сорта подсолнечника на *грызовой* и *масличный*, из которых каждый подразделяется на польский и саратовский. Большой и красивый польский подсолнечник менее всего пригоден для маслобойного производства, так как содержит мало масляничных частей; наоборот, саратовский, имеющий небольшое зерно, угловатой и некрасивой формы, насыщен маслом. На заводах, кроме того, делили подсолнечное семя на ссыпное (скупаемое на базарах — оно ценилось ниже вследствие его плохой очистки) и экономическое (покупаемое по экономиям — хозяйствам — у помещиков; на его очистку которого от разных примесей производители обращали большое внимание).

По данным Департамента торговли и мануфактур, всего подсолнечно-маслобойных заводов в 1893 году было 123. Общая выработка подсолнечного масла достигла в 1895 году 682 365 пудов на сумму 3 240 000 рублей.

Горчичное масло. В Россию горчица попала как сорняк: ее завезли в Нижнее Поволжье из Азии с семенами льна и проса. Но однажды отставной астраханский губернатор Никита Афанасьевич Бекетов присутствовал на обеде у Екатерины II. В этот раз удивили его новым императорским деликатесом — «аглицким маслом». Это было горчичное масло, которое русская самодержица заказывала из далекой Англии и которое обходилось царской казне в немалые деньги. Попробовав его, Никита Афанасьевич пообещал царице вырастить на российских землях горчицу, масло которой будет по вкусу лучше заграничного.

Уже через год в своем имении Отрада близ Царицына Бекетов добился первых результатов. Он вывел новый сорт горчицы, скрестив дикорастущую горчицу с английской и французской. Он же впервые начал высевать горчицу и получать из нее горчичное масло и горчичную муку, за что был награжден золотой медалью петербургского Вольного экономического общества. Петербургские газеты писали, что масло Бекетова было мгновенно раскуплено. Не в силу патриотических убеждений, а исключительно из-за качества и вкуса жители столиц готовы были покупать именно российское, а не английское горчичное масло.

За четыре последующих года Бекетов полностью наладил производство и переработку горчицы. Причем качество и горчицы, и горчичного масла было столько превосходно, что городок Сарепта стала монопольным поставщиком этого продукта к императорскому двору. Именно с тех пор лучшие блюда царской кухни готовились только с горчичным маслом из Сарепты. Опыты прервала безвременная смерть Бекетова. Умер он на 64-м году жизни 20 июля 1794 года. Но дело его было продолжено немецкими переселенцами.

Рыжик посевной

Первым посеял горчицу в Саратове в 1799 году немецкий колонист Конрад Нейц, который построил здесь и первый маслобойный завод для производства горчичного масла.

Кроме этого, в России вырабатывались:

Рапсовое масло (репаковое, сурепное) — 46 заводов, 210 000 пудов (1893).

Кунжутное масло — 14 заводов, 23 523 пудов (1889).

Рыжиковое масло (вырабатывалось из рыжика посевного) — 6 заводов, 16 528 пудов (1893).

Маковое масло — в основном домашнее производство, официальных данных об объемах нет.

Анисовое масло — 4 завода, около 1000 пудов.

Репейное масло — 5 заводов, 2397 пудов.

В России производили также *кокосовое* и даже *пальмовое масло* (7352 пуда) из привозного сырья.

ГЛАВА 5. ДЕСЕРТЫ

Русский пряник

Пряники — одно из популярнейших русских лакомств. Их древние рецепты, как правило, передавались из уст в уста. И лишь с конца XVIII века — из первых русских поварских книг — можно узнать технологию их приготовления. Пряничные доски, хранящиеся в современных музеях, относятся примерно к этому же времени.

Считается, что прянику на Руси больше тысячи лет, а вот пряности — очень дорогие — начали завозить к нам только в XII веке. В массовый обиход же обиход они вошли гораздо позже. Так, из чего же делали пряничное тесто наши предки?

В Древней Руси хозяйки разводили ржаную муку медом, добавляли ягодные соки и замешивали крутое, плотное тесто. Толстые лепешки отправляли в печь. Так в старину готовили *медовый хлеб*, который считается прототипом лепного пряника.

Когда в XII веке в русской кухне появились пряности Азии и Ближнего Востока, их начали добавлять в медовый хлеб. Изначально пряники были лакомством для избранных, поскольку пряности, или, как их еще называли, «сухие духи», были очень дорогими. Например, горошины «англицкого» или душистого перца купцы даже использовали для расчета вместо денег.

Пряничная доска

Промежуточный, переходный вариант от медового хлеба к классическому прянику — *ковришка*. Это сладкая выпечка с узором или рисунком на поверхности. Но использование пряностей в ней было ограничено. В конце XVII столетия по случаю рождения царевича Петра Алексеевича в числе ста двадцати блюд и сластей упоминается: «Ковришка сахарная большая, герб Государства Московского. Вторая ковришка сахарная ж коричная»[445].

И только к XVIII веку, когда ароматная валюта в виде перца, имбиря, аниса, мускатного ореха, гвоздики и других пряностей перестала быть диковинкой, пряничное дело стало популярным ремеслом. А сами пряники — русским народным лакомством.

Пряники лепные, печатные и резные

В течение многих столетий в России были известны три вида пряников.

Лепные — когда пряничники лепили из теста фигурки. Например, архангельские и поморские козули.

Печатные пряники делали с помощью доски из лиственных пород дерева, на которой мастера вырезали узор или надпись. Пласт теста вдавливали в узорную резьбу, и оригинальный рисунок отпечатывался на поверхности пряника.

Резные или вырубные пряники делали с помощью заготовленных из дерева или металла трафаретов в форме птиц, животных, разнообразных фигурок. А для изготовления глазури раньше использовали мед, уваренный до очень густого состояния, которым смазывали поверхность пряников.

Сегодня мы даже не догадываемся о том, какими были пряники еще несколько веков назад. Да, их делают и сейчас. Но, по сути, пряники — яркое свидетельство того, как легко может быть утрачена народная традиция.

Пряники — неотъемлемая часть нашего старого быта. Ими лакомились дети, влюбленные дарили друг другу с различными надписями и рисунками. Пряники были украшением столов и угощением во все праздничные дни. Пряники жертвовали нищим, приносили для панихиды по умершим в церковь. Их дарили на брачных пиршествах, подносили в прощеное воскресенье, последний день Масленицы (см. ил. 19 цветной вкладки).

«Ростовская пряница» — фотография этой уникальной выпечки находится сейчас в Российском этнографическом музее. Сама же эта свадебная пряница и обряды, которые сопровождали ее употребление, были неоднократно подробно описаны

местными краеведами[446]. Пряник в аршин шириной и полтора аршина (чуть более метра) в длину делался по заказу жениха. На него ставились разные фигуры из того же пряника, украшенные разноцветной фольгой, золотом с серебром. Вся выпечка представляла собой большую коврижку около 9 сантиметров толщиной, на которой укреплялись разнообразные фигуры из пряничного теста.

При этом пряники выполняли не только обрядово-религиозную функцию, но также имели особый смысл при встрече гостей. К примеру, подача на стол так называемого разгонного пряника означала, что трапеза подошла к концу, а гости могут постепенно расходиться по домам.

Русские пряники отличались огромным разнообразием рецептов. Ростовские пряники делались из меда, специй, пшеничной и картофельной муки. Тульские — со сладкой малиновой или кисловатой сливовой прослойкой. Покровские готовились без яиц.

Во Владимирской губернии пряники бывали двух сортов — кислые и пресные. Те и другие пеклись на патоке с медом. Первые, подороже, на заквашенном тесте, были толще пресных и имели вид коврижек темно-коричневого цвета. Вторые — тонкие, желтого цвета. «Выбор зависел от покупателя: богатые покупали кислые пряники с насыпкой. Те, кто победнее, довольствовались пресными пряниками»[447].

Тульский — самый популярный русский печатный пряник, известный еще с XVII века. Традиционная прямоугольная форма и минималистский дизайн делают продукцию заводов «Старая Тула» и «Ясная Поляна» невероятно узнаваемой. А начинку (в основном это повидло или сгущенка, которую стали использовать в советские времена) каждый уже выбирает на свой вкус.

Вяземский пряник появился примерно в одно время с тульским. «Упоминание в том же году (1646 г.) „пряничника“ дает основание предполагать, что и тогда известны были так называемые „вяземские пряники“», — пишет историк Иван Виноградов[448]. Вяземский пряник — изделие из битого теста, миндальной муки и меда небольшого размера (примерно 4 на 2,5 см). Отличительный признак — три буквы: ВЯЗ. Возможно, полностью название пряника просто не помещалось на небольшом изделии. Из-за добавления миндальной муки вяземский пряник был гораздо дороже тульских, городецких и московских: по 1 рублю 50 копеек за фунт, в то время как другие пряники стоили 4 копейки за фунт.

Вяземский пряник, доска и скалка с рисунком-резьбой

Вяземский пряник — действительно дорогое удовольствие. Неслучайно его дарили даже царственным особам. Известно, что местные купцы преподнесли Николаю II пудовый пряник по случаю юбилея династии Романовых в 1913 году. Впрочем, эта слава оказалась недолгой: после революции 1917 года рецепт вяземского пряника оказался практически утрачен. Все восемь находившихся в уезде фабрик были закрыты. А то, что иногда воспроизводили дома местные жители в советское время, превратилось в сильно упрощенный (если не сказать девальвированный) продукт.

Городец — еще один старинный центр российского пряничного производства. Расположенный в Нижегородской губернии, этот городок в конце XIX века мог похвастаться 15 пряничными мастерскими. Как и во многих других губерниях, пряничные рисунки представляли собой природные сюжеты (цветы, птицы, рыбы). В дополнение к ним часто изображались и технические новинки — паровозы, пароходы. Городецкие пряники всегда славились своим немалым размером и весом. Не приходится вести речь о каком-то едином их рецепте: было известно до 30 сортов с лимонной, миндальной, фруктовой начинками. И самое главное, традиция городецких пряников пережила советскую эпоху, сохранив, пусть и в упрощенном виде, наследие старых мастеров.

Рисунки для тиснения пряников вырезались на толстых, из крепкого дерева, досках чрезвычайно глубоко, чтобы рельефнее вытиснить фигуры и орнаменты. Среди пряничных досок с рисунками встречаются рамка или бордюр, составленный из букв и слов, порой не имеющих значения.

Доска «орленая» получила свое название от одного из самых популярных рисунков пряников XVIII века — композиции с двуглавым орлом (российским гербом). Излюбленными в эту эпоху, но уже на небольших досках, были и райские птицы — Сирин и Алконост, львы — бдительные стражи.

Прямоугольной формы пряники с одной несложной композицией именовались штучными. Они делались, к примеру, с помощью доски изображением Древа жизни.

На большей же части досок изображены различные розетки: вихревые, многолучевые, концентрические. Пряники, изготовленные с их помощью, использовались для обрядовых целей. Так, например, изображение солнца (розетки) трактуется как пожелание счастья, удачи, успеха.

Доски для печатных пряников вырезались преимущественно из грушевого и частью из липового дерева и имели высокую ценность — от 3 до 15 рублей серебром. Они вырезались особыми мастерами по заказам или «на вольную продажу». На них даже существовала своя мода: пекари перебивали друг друга новыми манерами-рисунками, а резчики изобретали что-нибудь новое для привлечения покупателей и потребителей.

Старинные доски сегодня имеются в частных и музейных собраниях, среди которых одно из старейших (начало формирования относится к 1883 году) — Ростовский кремль. Ценность этой коллекции (61 доска) в том, что в ее составе не только типичные, но и редкие и уникальные образцы. Большая часть коллекции — пряничные доски, поступившие от местных жителей, из «пряничных заведений» города — так в XIX веке назывались пекарни. Коллекция пряничных досок имеется также во Всероссийском музее декоративного и прикладного искусства (Москва). Там собраны доски из многих регионов Центральной России.

Русские пряники — явление общенациональное. Какое еще блюдо может похвастаться таким длинным списком пословиц и поговорок, ему посвященных: «ломается, как пряник», «без работы пряников не купишь», «кнутом и пряником», «как пряник в ухе», «веселый пряник и под мышкой пролезет», «слаще пряников медовых»…

Козули

Козули — старинные фигурки из хлеба, древнейшее обрядовое печенье, которое было известно уже в XII веке. Первые русские поселенцы, считающиеся насельниками Терского берега Кольского полуострова, предположительно были из Великого Новгорода. Прародители местных козуль — тоже новгородские.

Поморские козули из поселка Умба

Создание фигурок из теста — отголосок древнейших обрядов. Хлебные фигурки охотников, животных, земледельцев присутствуют во множестве культур. Фигурки скармливались скоту, «чтобы плодоносился и не болел»[449], дарились прохожим во время свадебной церемонии. В XIX веке в Поморье зафиксирован обычай дарения «бычков» юношам и «коровок» девушкам, а косули и тетерки дарили всем подряд[450].

Тесто готовилось из ржаной муки, воды и пригоршни соли. Фигурки лепят в несколько приемов: вначале катается колоб до 3–4 см в диаметре. Из колоба вытягивают пять жгутов: четыре снизу и один сверху. Затем формируется туловище задуманного животного: ноги из четырех нижних жгутиков, а из пятого — голова, рога, уши. По старой технологии готовую фигурку выставляют на мороз, чтобы из теста ушла лишняя вода. Затем на ночь их ставили в печь и выпекали до утра. При низкой температуре выпечки (120–150 градусов) клейковина постепенно набухала. Козулька пропекается и в готовом виде имеет округлые формы с плавными переходами линий туловища[451].

Олень-воин с круглым рогом должен защищать дом от дурного глаза. Человека, вытащившего такого оленя, скоро ждет серьезное сражение в жизни, из которого он должен выйти победителем. Козуля из Умбы

В 2015 году мы посетили Кольский полуостров, чтобы изучить местные кулинарные традиции. В поселке Умба мы записали рассказ Ирины Волковой, краеведа и исследователя традиций поморов:

Козули не красили, поскольку самым дорогим был цвет хлеба. Они могли быть более темными или светлыми. Это зависело от того, сколько раз их «купали» в воде. Судя по форме козуль, у новгородцев было много свободного времени. Все эти завиточки и разрезы — свидетельство очень тщательной работы. Поморам же особенно некогда было отвлекаться от каждодневного труда. В старых селах я видела не очень аккуратно слепленные козули. Это и есть поморская козуля. Форма в ней не столько важна, как смысл.

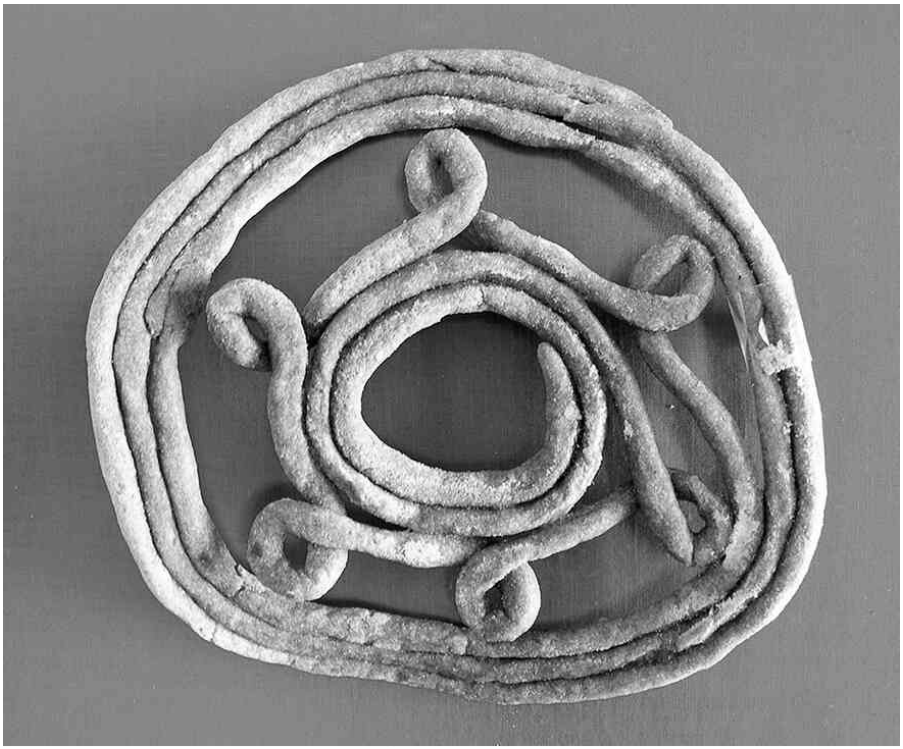
Тесто замешивал обязательно мужчина. Поскольку считается, что на то, что мужчина сделает своими руками из еды, нельзя сделать «наговор». На Севере есть колдовские кланы: люди могут и не колдовать, но сила у них переходит из поколения в поколение. Ни одна козуля не делалось пустой или плохой. Каждая имела свое значение. Сами фигурки катали *женки* — здесь так называли женщин — и дети. В одной из экспедиций

пожилая женщина сказала нам: «Я вам, милые, все рассказать-то расскажу, а вот катать козулю не буду. Душой не чиста. С соседкой поругалась, до сих пор не помирились». Действительно, к козулям было принято приступать, когда у тебя на сердце легко. Часто случаются споры со священниками, которым не нравится этот обряд гадания на козулях. Однако поднос с фигурками накрывался платком, и каждый доставал оттуда что-нибудь наугад. Козуля предсказывала, что ждет человека. Причем плохих предсказаний они не делали.

Козули лепят на праздники, например на Рождество, заказывают на свадьбы, дни рождения. Как-то услышала я старинную сказку. Пришло время Христу на свет появиться. Родители его оказались в городе Вифлееме. Не нашлось места им среди людей, и приютили их в хлеву. Животные всегда были более чувствительными и задолго ощутили приближение чуда. И когда родился Христос, и ангелы запели песни херувимские, кто-то из домашней скотины подумал: «Как хорошо, вот так бы и всегда рядом с тобой быть!» Господь сказал им: каждый год мы будем встречаться с вами. И на Рождество вы будете приходить ко мне в виде фигурок из теста.

Тетерки

Русский Север богат на пряничные традиции. Уникальная техника, возникшая там, — витое пряничное печенье из жгута. Мезенские, холмогорские, каргопольские тетерки практически не имеют аналогов в других районах нашей страны.



Тетерка

В процессе изготовления такого печенья длинная нитка из теста, толщиной 5–6 мм, свертывается разными рисунками. Фигурка формируется из непрерывного жгута. После его полной укладки делаются надрезы, которые подчеркивают сходство с теми или иными животными.

Раньше чаще всего такое печенье пекли к Рождеству, замешивая на воде ржаную муку, постное масло и соль по вкусу. Выставляли на ночь на мороз, а затем выпекали в печке. Сегодня уже нередко их делают из пшеничной муки, добавляя сливочное масло.

Еще в XIX веке писатели, художники, этнографы с восторгом описывали пряничные базары в Архангельске, обычай обмениваться козулями, украшать ими новогодние елки. Вот что рассказывает Александра Фролова, старший научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН:

Название «козули» («коровки», «баранки», «рогушки», «козульки») связано с изображением рогатых животных и символизировало силы плодородия. Было несколько видов этой обрядовой выпечки. Промысел холмогорской козули был распространен на территории Холмогорского, Пинежского и Лешуконского уездов Архангельской губернии. Волостной писарь

Пинежского уезда П. Иванов писал: «К Рождеству стряпаются козули из ржаного теста; изображают овец с рогами и без рогов, коров, оленей с ветвистыми рогами; болванят (нарезают с помощью формы-болванки) из теста уточки в виде кур». Испеченные козули сохранялись до следующего года, ими разговлялись как просфорой после наступления Рождества.

В деревнях козулями кормили скотину: считалось, что чем больше испечешь фигурок животных, тем больше и здоровей будет скот. Как пели в рождественских колядках на Святочной неделе:

Пришла Коляда накануне Рождества, Дайте коровку, масляну головку! А дай Бог тому, кто в этом дому — Ему рожь густа, да ужиниста! Где козел ходит — там и жито родит. А где коза с рогом, там и жито стогом!

Девушки одаривали парней козулями, надеясь на удачное замужество в новом году. «Козули пекли на второй день Рождества. По обычаю пекли их девушки. К ним в дом приходили холостые парни, девушки давали козульки приглянувшимся парням. Вечером парни, собравшись на вечеринке, похвалялись собранными козульками, по которым судили об умении будущих хозяек», — пишет фольклорист Светлана Дмитриева[452].

Разнообразная техника, характерная для пряников, использовалась и в производстве местных тетерок и козуль. Так, в Лешуконском районе делали *катанные* козули. При этом тесто было тоже самым простым (мука, соль и вода). Но сами козули «катали» с обязательным наговором. На Мезени и в Каргополье к Рождеству готовили витое печенье в технике лепки «из жгута» — это *мезенские козули* (фигурки животных, птиц), а также *мезенские тетеры* и *каргопольские тетерки*.

На Каргопольщине тетерки выпекали и к 22 марта, ко дню весеннего равноденствия. Они имели то же значение, что и жаворонки из теста, готовившиеся в южных и центральных районах России, которыми отмечают Сороки. Местные жители называют праздник «днем сорокосвятых» (сорока мучеников Севастийских). Вновь слово Александре Фроловой:

К началу XX века в Архангельске обрядовое печенье козули приобрело знаковую пряничную форму. В сюжетах городских пряников-козуль смешались мотивы как языческой мифологии, картинки старой русской жизни, так и образы городской культуры. Основные изображения — это фигурки животных и птиц: конь, олень, баран, кот, петушок, курочка и др. Часто изготавливали и женские персонажи: куколка, ненка (ненцы — жители Архангельского края), девушка, снегурочка.

В пряничных сюжетах разнообразна и христианская

символика: ангелы, рождественская звезда, рождественские корзины и вазочки. Корзиночки символизировали дарение, достаток в доме. Считалось, что чем больше подарков раздаст семья родным, близким, знакомым, тем благополучнее будет у нее жизнь в Новом году. Неслучайно пряники назывались еще и рождественскими козулями, так как выпекались они для рождественских праздников.

Изучая пряничную культуру во Владимирской области, мы не раз сталкивались с тем, что все в этих пряниках имело свое значение: форма, размеры, надписи и рисунки. Аналогичная картина складывалась и в Архангельской губернии. Пряники изготавливали разными. Маленькие (5–10 см) выпекали в огромном количестве, ими было принято украшать елки; средние (до 15 см), большие (20–40 см). Крупные пряники, изображавшие жанровые сценки, могли сопроводить поздравительными надписями. Силуэт традиционного пряника изображал человеческую фигуру анфас, а животных в профиль. Причем фигурка обязательно стояла на полоске «земли»: этого требовал обычай, пряник удобно было брать в руки, его можно было поставить.

Подарочные городские козули сохранялись до следующего Рождества, их ставили на видное место в доме. «В начале декабря, — рассказывает архангельский писатель и краевед Степан Писахов, — все булочные и кондитерские Архангельска заполнялись козулями. Непосредственно перед Рождеством торговля козулями разворачивалась и на городском рынке. Бесконечные ряды коробов предлагали огромный выбор любимого лакомства»[453].

Лучшими считались соломбальские козули (Соломбала — часть Архангельска, расположенная на четырех островах, вниз по течению Северной Двины). Традиционно выпечка была семейным ремеслом. Женщины занимались тестом, мужчины делали металлические формы-болванки, помогали месить тесто. Главный декоративный и очень эффектный элемент городских козуль — их сахарное убранство, цветной и фактурный контраст сахарной поливки с темным пряничным тестом, причем темный цвет достигался благодаря использованию патоки, а позднее жженого сахара. Для цвета в глазури использовали бруснику, клюкву, свеклу, фисташковый орех. У каждого мастера и его семьи вырабатывался свой стиль, свои формы, приемы украшения. Секреты ремесла хранились очень строго.

В советское время пряничное дело преследовалось как частное предпринимательство, мастера работали на дому тайно и продавали пряники только хорошо знакомым. Родственники

известных мастеров сохранили старинные традиции, формы и рецепты. Городские мастера стали создавать и новые виды, и формы пряников. Степан Писахов отмечал: «Век техники внес свои изменения и в пряник. Появились выпечные паровозы и пароходы, велосипеды и аэропланы»[454]. Необходимо отметить, что с 1960-х годов началось возрождение изготовления пряников-*козуль*. Так появились новые формы пряников к юбилеям Москвы, Архангельска, Холмогор и в честь юбиляров — известных архангелогородцев.

В наши дни козули можно заказать на любой вкус. Сегодня их изготавливают не только на праздники. По сути, они превратились в местный гастрономический сувенир. На долголетие архангельского пряника-козули не повлияли ни катаклизмы 1930–1950-х годов, ни застойный период 1960–1980-х, ни новые экономические реформы конца XX века. Вырезные козули бытуют в Архангельске, Соломбале (которая с 1863 года стала частью Архангельска) и близлежащих деревнях, а также в Вельском и Холмогорском районах. Пряник востребован в течение всего года как сувенир и праздничный подарок, но главным образом его пекут к Рождеству и к Новому году.

Ватрушка

Ватрушка прочно ассоциируется с русской кухней: кажется, что даже ее круглую форму можно объяснить стремлением экономично использовать тесто. Кто бы стал 500 лет назад в крестьянской избе обрезать ножом лишнее тесто, чтобы сделать ровный прямоугольный пирог? Однако слово «ватрушка» нельзя найти в старинных источниках, например в Домострое. Хотя пирогов с творогом — множество:

С Покрова большой пирог подовой — с блинами и сыром [творогом], оладьи большие подаются с медом, большой каравай блинчатый, пироги пресные готовятся с сыром [творогом], а пироги и караваи подаются между разными похлебками, потом и вяленая говядина с чесноком, куры вяленые, свинина, а уж после всех блюд — оладьи сладкие[455].

При этом нельзя сказать, что на Руси не готовили блюда, похожие на ватрушку. Почти в каждой губернии были свои аналоги. В Архангельской — шанежки (которые делали и с начинкой), в Костромской — кулейка, в Воронежской — мандрыка. А еще — кокорка, кокурка, кружалка, кинеш и десятки других вариантов, «ватрушки (шанежки из творога в ржаных корках); картофельники (то же, что и ватрушки из картофеля)»[456].

В словаре Даля находим:

Шаньга, шанга, шанежка *сев. вост. сиб.* род ватрушки, сочня или простой лепешки, *каз.* опресно́чек, сушняк, засушенная лепешка; *нвг.* пресные оладьи, пышки, блинки, пряженные на сковороде; *влгд. арх. прм. сиб.* кокурка, хлебец квашенный, ржаной, яичный (житный), пшеничный, облитый маслом, сметаной; ватрушка с кашей, с мятым картофелем или с творогом, посдобленная сверху сметаной и пр. *Шанежки да пирожки* (косарям)*, так под самые корешки! Доедай, кума, девятую-то шанежку: мне, однако, от мужа битой быть!* [См. *шанёжник.*]

Кулéйка ж. *кстр.* ватрушка, шаньга, род калача, по виду рогулька, но пресная и сдобная.

Мандрыка, подорожник; || *юж.* лепешка из теста с творогом, род ватрушки; готовится к Петрову дню; хлебенное на пахтанье (сыворотке).

Наливу́шка ж. *влгд.* пирог с наливой, вроде высокой ватрушки.

Разумеется, вся эта выпечка различалась по способу приготовления. Некоторые напоминали нынешнюю ватрушку —

из дрожжевого теста, с простоквашей и так далее. Некоторые (архангельские калитки) делались, наоборот, из пресного ржаного теста. В ивановских кулейках и вовсе тесто песочное.

Различалась и начинка. Помимо традиционного сегодня для ватрушки творога или варенья использовались каши, грибы, рубленое мясо, позже — картофель.

Были разными технология и форма. У одних края круглые, у других с защипами. Калитки запекались уже с начинкой. А в перепечах удмуртов и коми сначала лепилась «чашечка» из теста, обжигалась в печи, и только потом в нее наливалась жидкая начинка с яйцом (см. ил. 20 цветной вкладки).

Не было только одного — слова «ватрушка». Появилось оно лишь в XVIII веке. Версий относительно этимологии слова «ватрушка» немало, но главной считается одна. В большинстве славянских языков (польский, чешский, хорватский, сербский) есть слово «ватра» (или его производные), означающее «очаг, огонь». «Ватрушка» происходит именно от этого слова. Появился же сам термин в XVIII веке, когда Россия начала прирастать юго-западными землями: Крым, Валахия, Молдавия, часть польских земель.

В 1795 году русский просветитель Василий Лёвшин сетовал, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана ни писанию, ни тиснению»[457].

Колобъ — 1) непомазанная творогомъ ватрушка В., 2) выбойки изъ масла, — разведенные въ водѣ служатъ пойломъ для скота Бх.

Кокорка — ватрушка П.

Кружалка — ватрушка Ив. Б.

Из работы М. А. Колосова «Заметки о языке и народной поэзии в области северно-великорусского наречия» (1876)

Ватрушки — ярчайший пример подобного забвения. Для городского населения середины XIX века региональные названия выпечки, похожей на ватрушки, мало что говорили. Во-первых, потому что действительно эти слова были забыты, во-вторых, из-за смешения региональных названий в крупных городах[458]:

Колоб — непомазанная творогом ватрушка.

Кокорка — ватрушка.

Кружалка — ватрушка.

Уже и не поймешь, что за шанежка — с начинкой или без, из ржаной или пшеничной муки. В общем, путаница. Тут-то и

выручило новое слово «ватрушка». Обратите внимание: и Владимир Даль, и авторы других словарей пытаются объяснить им все эти региональные специалитеты. Сказали, мол, «это вид ватрушки» — и публике понятно.

Так вот ватрушка и стала «исконно русским блюдом».

Русский народный петушок на палочке

Николай Петрович Шишков — основатель рязанского свеклосахарного производства (1829), первый председатель комитета сахароваров России, герой войны 1812 года, человек, работавший в комиссии по подготовке документов об отмене крепостного права — был широко известен в середине XIX века.

Николай Петрович Шишков собственной персоной. Музей русского леденца в Рязани

Рязанский завод Шишкова стал первым в России образцовым предприятием, и там же была создана первая лаборатория по изучению свойств сахара. Результаты опытов превзошли все ожидания. В 1841 году Николай Петрович опубликовал свои труды и получил патент на изобретение.

В течение веков в России сахар могли себе позволить лишь немногие — слишком дорогой продукт. Пить чай с сахаром вприкуску стало общедоступной привычкой лишь с XVIII века. Тот сахар делался, естественно, из импортного тростника. Петр I попытался обуздать иностранных купцов и повелел делать сахар в России. Указом от 14 марта 1718 года купцу Павлу Вестову предписывалось на выгодных для него условиях открыть сахарный завод. 20 апреля 1721 года вышел сенатский указ «О запрещении ввоза сахара в Россию и об обязании заводчика Вестова усилить действие его сахарного завода, и о подтверждении прежних указов касательно выпуска товаров».

«Сахар ныне ввозить запретить, понеже такие товары велено умножить в России»[459]. В случае, если завод «умножится», император обещал полностью запретить ввоз в страну готового сахара.

Первые шаги Шишкова в области сельского хозяйства не были успешны; его попытки завести у себя правильное скотоводство, пчеловодство и хмелеводство не удавались частью от недостатка материальных средств, частью от недостатка знающих дело людей. Однако введенный в 1826 году плодопеременный севооборот с травосеянием (для того времени это был почти единственный случай) оказался удачно составленным для климатических и почвенных условий средней полосы России и спас дело. В 1829 году, ознакомившись со статьей одного из основателей свеклосахарного производства в России И. А. Мальцева, помещенной в «Земледельческом журнале», Шишков в компании с несколькими помещиками открыл в селе Спешнево (Спешнево-Подлесное в Данковском уезде Рязанской губернии) свеклосахарный завод[460].

Об устройстве завода он доложил в Императорском московском обществе сельского хозяйства и 20 мая 1832 года был выбран в его действительные члены. «Как свеклосахарный заводчик, Шишков изобрел особый способ горячей вымочки свекловицы <…> который в свое время был довольно распространен»[461].

Увлекшись после отставки сельским хозяйством, он стал очень известным деятелем своего времени в области сахароварения. Неспроста в 1834 году на состоявшемся в Москве заседании Комитета сахароваров Н. П. Шишков был избран первым председателем Комитета. Достоверно известно, что на выставке в Рязани, посвященной достижениям губернии и организованной в честь приезда цесаревича Александра в 1837 году, сахарное производство было представлено только одним заводчиком — гвардии штаб-ротмистром Шишковым из Данковского уезда Рязанской губернии[462].

На заводе в селе Спешнево Николай Шишков изготовил подарки для царственных особ в виде корзин, наполненных леденцами. Леденцы, приготовленные в формах петушков, были сделаны из сахара и патоки собственного производства с добавлением цветочного меда. Кроме того, леденцы были декорированы тертым какао, привезенным из Санкт-Петербурга. Форма леденцов в виде петушков хотя и была известна на Руси уже давно, но именно Шишков начал применять ее для карамели на палочке из сахара.

Предприятие Шишкова получило всероссийскую известность.

Сюда, под Рязань, присылались работники со всей страны, чтобы пройти курс обучения. Вскоре это привело к созданию школы практического сахароварения. А сам Шишков опубликовал свои работы в 1841 году, получив даже патент на изобретение (см. ил. 21 цветной вкладки).

Так не свойственные нашей традиционной кухне продукты — сахар и карамель — завоевали сердца россиян.

Холодец из яблок

По стечению обстоятельств это блюдо называется «холодец». Хотя, по сути, это что-то среднее между мармеладом и желе.

Студень, холодец, заливное — эти блюда обычно путают. Что мы сегодня понимаем под студнем? Это сероватое желе из бульона, в котором застыли кусочки, а то и волокна «разобранного» мяса. Собственно, таким он и был столетия назад. Это не парадное, а повседневное блюдо. Холодец мог присутствовать и в крестьянской избе, и за широким боярским столом.

Но в конце XVIII — начале XIX века набирает популярность новая «офранцуженная» кухня, в Россию приезжает множество иностранных поваров. Они пытались адаптировать это блюдо для новых изящных вкусов. Кулинары осветлили бульон, сделали его прозрачнее. Делалось это с помощью яичных белков и даже черной икры: эти ингредиенты абсорбировали вещества, замутнявшие бульон. Так студень превратился в блюдо, получившее название галантин (от французского желатин). В него добавляли изящно нарезанные морковку, яйца, красиво укладывали мясо или рыбу. Или, как у Герасима Степанова — разобранного поросенка[463]:

Поросенок в галантире

Разняв поросенка штуками, свари его в брезе [464] *, накрой шпиком, положи разной специи, лаврового листу, разных кореньев, влей бутылку белого вина, ренского уксусу, положи свежий лимон, телятину и, накатя бульоном, поставь кипеть; когда поспеет, то галантир оттяни яйцами, застуди и оным обложи поросенка.*

«Заливное» — синонимичное название студня. Отличие его — в более изящном характере, больше ассоциирующемся со столичной кухней. «Платон Андреич рассказал про какое-то заливное фрикасе, поданное ему лет десять тому назад в Москве, в трактире», — читаем мы у прозаика XIX века Андрея Витковского[465]. Типичный рецепт заливного можно встретить в книгах хозяйственных советов пушкинской поры[466]:

Осетрина уборная заливная на блюде под ланспигом [*застывшим бульоном из дичи*]. *Сварив звено осетрины и остудя ее, нарезать ломтями; взяв чистого ланспигу, влить немного на плафон и застудить. После по ланспигу убрать разной зеленью, пикулями, а сверху на эту уборку положить осетрину*

лицом вниз, залить чистым ланспигом, застудить и когда застынет, то немного подтаять плафон, и выложивши на блюдо лицом кверху, кругом обложить резаными штучками.

А вот термин «холодец» имел мало общего с сегодняшним значением. Даже в середине XIX века холодец — это сладкое блюдо: фрукты в желе или в холодном сладком супе. Елена Молоховец советует готовить его так[467]:

Холодец из малины, земляники, клубники или смородины

¾ гарнца [468] ягод протереть сквозь сито, смешать с ¾ ф. сахара, с 6 стаканами сливок или сметаны, поставить на лед, всыпать немного цельных ягод, размешать, подавать с пирожным, бисквитами или так называемым испанским ветром.

Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином

¾ гарнца ягод протереть сквозь сито; 1 ½ стакана вина, 4 ½ стакана воды, немного лимонной цедры и лимонного сока, ¾ ф. сахара вскипятить, смешать с ягодным пюре, поставить на лед.

Доработанный под сегодняшние вкусы, рецепт несложен, а результат удивителен по вкусу (см. ил. 22 цветной вкладки).

Итак, варим в воде яблоки с корицей около 30 минут. Пропорция простая: 400 г яблок на 700 мл воды. Яблоки должны как следует распариться в воде. Затем взбиваем их блендером и протираем через сито.

Граф Карл Васильевич Нессельроде

Кроме яблок, понадобится лимонный сок, сок смородины,

яблочный сок и сахарный песок. Желатин не потребуется, поскольку яблоки сами содержат желирующее вещество под названием пектин. Кстати, именно поэтому лучше использовать зеленые и кислые плоды. В них больше пектина. Измельчив яблоки блендером, через сито (чтобы убрать частички кожуры) переливаем их в кастрюлю.

В процеженный «бульон» добавляем 60 мл лимонного сока. Затем столько же смородинового, наливаем еще 200 мл яблочного сока. И добавляем 200 г сахара.

Кастрюлю снова ставим на огонь и варим в течение 5 минут. Затем разливаем в формочки, остужаем и отправляем в холодильник. Готовое желе можно украсить кусочками фруктов.

Карл Нессельроде — человек и пудинг

Убежденный консерватор и монархист Карл Васильевич Нессельроде (1780–1862) к середине XIX века достиг многого. Именно его усилиями Россия превратилась в государство, которое позднее будет названо «жандармом Европы». А благодаря популярной и тогда поддержке «русского мира» на Балканах он добился предсказуемого результата — полнейшей дипломатической изоляции России накануне Крымской войны.

При этом Нессельроде — весьма влиятельная фигура на российской политической сцене тех лет. Ему принадлежит рекорд пребывания на посту министра иностранных дел России: с 1822 по 1856 год.

Многолетний министр иностранных дел слыл искушенным гастрономом и любителем хорошей еды. С его именем связано по крайней мере три блюда — пудинг Нессельроде, одноименный суп и майонез.

Гастрономия была семейным увлечением. Его родственник, Дмитрий Александрович Гурьев (министр уделов и министр финансов в царствование Александра I), прославился знаменитой гурьевской кашей. Известный мемуарист Филипп Вигель оставил воспоминания о нем:

Гурьев недаром путешествовал за границей, он там усовершенствовал себя по части гастрономической. У него в этом роде был действительно гений изобретательный, и, кажется, есть паштеты, есть котлеты, которые носят его имя[469].

О Нессельроде мемуарист высказывается более саркастично: «Из разных сведений, необходимых для хорошего дипломата, усовершенствовал он себя только по одной части: познаниями в поваренном искусстве доходил он до изящества»[470].

Каков же был этот прославленный пудинг? По сути, это нечто среднее между пирожным и мороженым. Пюре из каштанов смешивалось с желтками, предварительно сбитыми с сахаром и сливками. Вот рецепт из книги Юлия Гуфе, старшего метрдотеля Жокейского клуба в Париже «Альманах гастрономов» (1877):

Пудинг Нессельроде (по рецепту Мони)

Снять первую кожицу с 40 отборных каштанов.

Бланшировать их, чтобы отделилась 3-я кожица.

Положить в кастрюльку с 1½ бутылки сиропу в 16 градусов и одним ванильным стручком.

Варить на легком огне.

Сварив, протереть через венецианское сито.

Положить в кастрюлю 8 желтков, ½ фунта мелкого сахару и 4½ стакана кипяченых сливок.

Связать (сварить, заварить до состояния крема. — Прим. авт.) на огне.

Примешать к сливкам каштановое пюре.

Прибавить 6 ложек мараскину и процедить.

Заморозить в мороженице и, заморозив, примешать 18 ложек сбитых сливок, ¼ фунта коринки и ¼ фунта изюму, разложенного пополам, без зерен и сваренного в сиропе в 30 градусов — выложить в форму для пудинга-маркиз.

<…>

Процедить.

Прибавить 3 столовых ложки мараскину.

Поставить этот соус в водяную баню и в толченый лед с солью.

Этот соус должен быть очень холодный, но без примеси льдинок.

Пудинг Нессельроде — воплощенная роскошь. Канонического рецепта нет. Каждый кулинар готовил его на свой лад. Вот вариант с бисквитом («Санкт-Петербургская кухня» Игнатия Радецкого):

Пудинг из каштанов а-ля Нессельрод

(Pouding la marrons à la Nesselrode; Пуден де марон а ля Нессельрод)

Приготовить пломбир из каштанов с мараскином, прибавить в оный фрукты, нарезанные косточками, размешать, наложить в форму для мороженого, покрыть, засыпать льдом с солью и оставить так ½ часа. Потом выложить на блюдо; особо подать взбитые сливки с мараскином. Любители прибавляют бисквит, нарезанный кружками, ломтиками и косточками.

К началу XX века блюдо значительно упростилось (см. ил. 23 цветной вкладки). И от прежней роскоши осталось немного[471]:

Пудинг Нессельроде

Очистить от кожи каштаны, сварить до мягкости и протереть через частое сито. Затем прибавить в это пюре:

сахарную пудру, нарезанные мелкими кубиками цукаты, очищенную коринку, изюм и густые взбитые сливки; перемешать все осторожно сверху вниз, выложить в шарлотную форму и заморозить, как парфе.

С легкой руки Николая Лескова граф Нессельроде превратился в графа Кисельвроде. А в СССР Нессельроде и вовсе была уготована слава душителя свободы и царского приспешника. Пудинг же оказался надолго забыт.

ГЛАВА 6. ЗАБЫТЫЕ НАПИТКИ

Девица, подносящая проезжающему молодцу студеной колодезной воды испить, — классическая картинка нашего патриархального быта. Ставшая настолько общепринятой, что мы даже не задаемся вопросом, куда же эта сцена девается столетия спустя. На самом деле по мере роста городов в Средневековье чистая вода как в России, так и в других странах становится настоящей ценностью. Отсутствие канализации, водопроводов, да и базовых понятий о санитарии — все это делало обычную колодезную и речную воду небезопасной.

Вот почему во многих странах мира люди «изобретали» свои варианты ее замены — напитков, получаемые за счет брожения (спиртового или молочнокислого). Они не несли такой угрозы заражения и желудочно-кишечных заболеваний.

Квас и пиво служили нашим предкам именно для этой цели. Присказка из знаменитой сказки — «Не пей из копытца, козленочком станешь» — была не так уж далека от реальной жизни.

От хлебного вина к водке и обратно

История русского алкоголя — зеркало истории страны. Она отражает эволюцию технологий приготовления алкогольных напитков, развитие экономики, рынка, науки, торговли и т. п. Но дело не только в этом. История русского алкоголя — еще и яркий пример «придумывания» собственного прошлого.

Исходя из сохранившихся сведений, можно предположить, что употребляемые на Руси напитки — меды, пиво, квас — имели лишь небольшую крепость, 2–8 градусов. Рецепт «медостава», требовавший многолетней (до 25 лет) выдержки напитка, был признан «нерентабельным» уже в XVI веке и с тех пор практически не используется. Облегченная версия приготовления — медоварение — существует параллельно винокурению, хотя и упрощается со временем до примитивной медовухи, появившейся в конце XIX века (см. ил. 24 цветной вкладки).

Это, конечно, не значит, что старинные напитки полностью исчезли из нашего быта. Но в целом предпочтения россиян за последние 500 лет были отданы более крепкому алкоголю. Особенной популярностью он начинает пользоваться, когда возникло понятие «кабак». Владельцы этих заведений откупали у казны право вести торговлю алкоголем. В результате «хлебное вино» стало одним из важнейших источников бюджета страны.

Появилась ли технология перегонки на Руси или была привнесена, достоверно не известно. Очевидно, что отчасти эти знания приходили с Запада, главным образом из Польши. Цитата из Домостроя (1550-е) свидетельствует о том, что к середине XVI века винокурение — вполне понятный и привычный процесс:

…а вино курити самому неотступно же быти или кто верен прямо тому приказати, и у перепуска по тому же да смечать по сколку ис котла араки первои и другои, и последу уточат, а у перепуску по тому же смечать колко ис котла укурит первого и середнего и последу[472].

Долгое время считалось, что первое упоминание о перегонке вина на Руси содержится в трактате 1517 года поляка Матвея Меховского «О двух Сарматиях», где он пишет: «Они [московиты] часто употребляют горячительные пряности или перегоняют их в спирт, например, мед и другое. Так, из овса они делают жгучую жидкость или спирт и пьют, чтобы спастись от озноба и холода: иначе от холода они замерзли бы»[473]. Однако в чуть более раннем (1515) послании Иосифа Волоцкого монахам монастыря, в котором он был архимандритом, можно найти: «…кто к кому принесет в келию мед, или вино горячее, или пиво, или квас

медвяный, или брагу и вы того не имали ни у кого, ни пили, да сказали бы есте мне, кто что к вам принесет, или келарю, или казначею…»[474] Употребленный в перечне хмельных напитков термин «горячее вино» однозначно говорит о знакомстве Иосифа с продуктом перегонки, или, другими словами, с винокурением.

За многие века совершенствования перегонка вина стала основой получения множества специалитетов. Здесь наши пути разошлись, скажем, с Германией, где возобладала пивная культура. Можно выстроить целый ряд аргументов вокруг этого — говорить, что у нас холодный климат, жирная пища, для расщепления которой требуется какое-то дополнительное стимулирование, но по сути дела мы все равно никогда не ответим на этот вопрос: почему разнообразные дистилляты стали основой национального типа напитков.

«Хлебное вино» очень быстро завоевало любовь населения, причем независимо от социального статуса. Дань ему отдавали крестьяне и бояре, сторонники старых порядков и европейски ориентированные реформаторы. В дневнике голштинского дворянина Фридриха Вильгельма Берхгольца, прожившего шесть лет в петровской России, читаем:

Между тем в нижней каюте веселились на славу. Почти все были пьяны, но продолжали пить до последней возможности. Великий адмирал граф Апраксин до того напился, что плакал, как ребенок, что обыкновенно с ним бывает в подобных случаях. Князь Меньшиков так опьянел, что упал замертво и его люди принуждены были послать за княгинею и ея сестрою, которые с помощью разных спиртов привели его немного в чувство и выпросили у царя позволение ехать с ним домой[475].

Искусство российских винокуров постепенно росло. Слово «вино» не должно смущать, поскольку именно этим термином и назывался в XVII–XIX веках продукт перегонки. При этом «вино» могло быть «хлебным», «горячим», «пенным». Общее же заключалось в самом слове «винокурение», означавшем перегонку браги с получением более или менее чистого алкоголя.

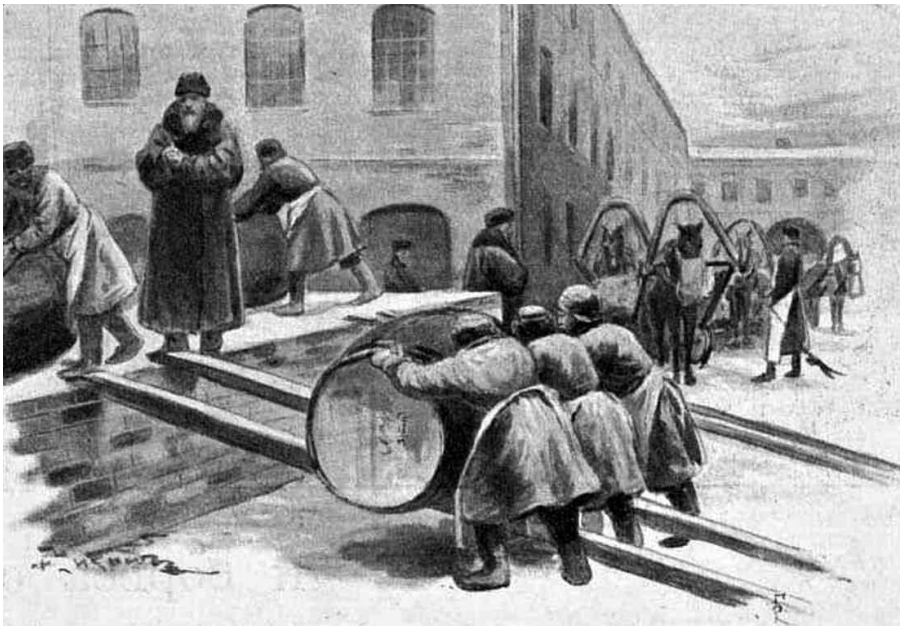
XVIII век — расцвет русского водочного мастерства. Настойки, наливки, полугары — им не было числа. Вот, например, сборник документов под заглавием «Внутренний быт русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года» фиксирует, какие мастера были востребованы в эпоху Анны Иоанновны: «Для смотрения [на дворцовой кухне] над варением или разрежением полпив — пивовар (50 р.); для сидения водок — водочный мастер — иноземец (150 р.); водочных мастеров — русских 3 (по 30 р. каждому); учеников 3 (по 20 р. каждому)»[476].

Из крепких напитков в описываемое время употреблялись при

дворе следующие: «Водки разных названий, именно: „приказная“ и коричневая, приготовленная из красного вина, неподдельная и поддельная, первая из французского вина, а вторая — из простого; гданьская заморская, боярская водка, ратафия»[477]. Водки как закупались за рубежом, так и делались на месте, а русские мастера учились и перенимали иностранный опыт. Кстати, именно ратафия (отличительный признак которой — использование плодового и ягодного сока при ее приготовлении) — яркий пример переосмысления и популярности у нас иностранного напитка.

А. А. Чикин. Внутренность казенной винной лавки. 1898

Другой специалитет тех лет — ерофеич[478]. Зерновой дистиллят (около 40 градусов), настоянный на ароматических травах и пряностях, был популярен в качестве аперитива перед обедом. Помимо технологической общности, все эти напитки объединяло и то, что они были весьма недешевы в производстве, требовали особых знаний и опыта. В этом смысле «золотой век» русского винокурения неотделим от расцвета экономки, основанной на помещичьем хозяйстве и крепостной зависимости. С одной стороны, производство и поставка казне хлебного вина было сословной привилегией дворянства. А с другой, именно помещики могли позволить себе, не жалея сил и времени крепостных слуг, достигать совершенства в производстве разных водок — настоек, наливок, ликеров. Редкий дворянский дом не мог похвастаться несколькими десятками их видов.



Приемка спирта. Иллюстрация из журнала «Всемирная иллюстрация» (1898)

Во всем этом многообразии была одна тонкость. Производство и сбыт алкоголя в России многие века были либо монополизированы государством (с правом передачи на откуп), либо оставались серьезной статьей государственного бюджета (винокурная пошлина). В этих условиях властями был выработан стандарт напитка, получивший название «полугар». Указ от 1827 года содержит и определение: «Вино полугарное должно быть узаконенной доброты, которая определяется таким образом, чтобы влитая в казенную заклейменную отжигательницу проба оного при отжиге выгорела на половину»[479].

Если остатка больше и он не вмещается в «стклянку», то это был «недогар», то есть нехватка спирта. В таком случае вино следовало либо сделать более крепким, добавляя спирт, либо вновь подвергнуть перегонке. Если остатка было меньше половины, то это «перегар», вино слишком крепкое, и его нужно было разбавить водой до крепости полугара. Впервые этот метод в качестве официального описан в указе Петра I в 1698 году.

Полугар — это и технологический термин, и товар, и одновременно база для создания разнообразных ароматизированных (травы, ягоды, фрукты) напитков. Развитие торговли и промышленности во второй половине XIX века, как и отмена крепостного права, привело к тому, что напитки были унифицированы и стали пригодными для массового рынка. Именно вторая половина столетия отмечена быстрым ростом

«водочных домов»: «Вдова М. А. Попова», «А. В. Долгов», «Торговый дом Петра Смирнова», «Бекман и Ко» и др. Кстати, именно тогда наблюдается и изменение значения слова «водка». Если до этого водкой в быту именовались ароматизированные напитки (настойки, наливки, ликеры) на основе хлебного вина, то к концу XIX века все чаще водкой именуется все крепкие напитки, причем как отечественные, так и зарубежные.

Технология ректификации постепенно проникла в Россию из Западной Европы. Новое изобретение столкнулось с желанием российских властей пополнить казну. С подачи министра финансов Сергея Витте с 1894 года в стране постепенно вводится винная монополия — тотальный контроль над продажей спиртных напитков (включая их цены, количество и качество). В этой ситуации себестоимость сырья стала принципиальной для властей. Чем она ниже, тем больший акциз можно было ввести. А что может быть дешевле спирта, получаемого в результате только недавно пришедшей к нам технологии ректификации?

1895 год стал годом рождения современной водки — примитивной смеси ректификованного спирта с водой. Именно тогда был принят стандарт, устанавливающий состав нового продукта: смесь ректификованного 95-процентного спирта с водой, пропущенная через угольные фильтры. Для облегчения фискальных подсчетов крепость для него была установлена 40 % (а не 38,5 %, как в полугаре).

С пропорцией этой смеси связан и популярный миф об ее изобретении Дмитрием Ивановичем Менделеевым. Его докторская диссертация (1865) действительно была посвящена особенностям соединения спирта и воды. В ней он предвосхитил идею о существовании молекул воды и спирта, которые оказываются наиболее стабильными лишь при определенных концентрациях (три молекулы воды и одна спирта). Но ни о каких оптимальных свойствах 40 % (по объему) водки в работах Менделеева не говорится. Возможно, этот миф возник потому, что ученый в качестве эксперта входил в Правительственную комиссию по введению эффективного акцизного налога.

Так или иначе, в конце XIX века был поставлен гигантский эксперимент в масштабах всей страны. Произошел насильственный отказ от ставшего за столетия традиционным и привычным напитка — дистиллята, хлебного вина. А в оборот введен совершенно нехарактерный для бытовой практики продукт ректификации, лишенный вкусовых и ароматических качеств.

Впрочем, сожалеть об этом ценители старого напитка вынуждены были недолго. С началом Первой мировой войны был введен сухой закон. Так что ректификат вынужденно исчез, а

население перешло на домашний самогон и всякие суррогаты. Запрет продержался и при большевистской власти — до 1923 года. А советская эпоха лишь укрепила существующий стандарт водки. Нескончаемая борьба с самогоноварением привела к тому, что традиции старинного напитка были почти утеряны, а качество его даже у тех, кто умудрялся подпольно «гнать бражку», стало ниже допустимой нормы.

При чем же здесь «придумывание» прошлого? С легкой руки Вильяма Похлебкина укоренилось мнение, что старинная «русская водка» (как смесь спирта с «родниковой водой») появилась якобы еще в XVI веке[480]. Но получить 90-процентный спирт в ту эпоху было непомерно дорого, поэтому никто не стал бы разбавлять эту драгоценность водой…

Сам термин «водка» является некоторым анахронизмом для того времени. Похлебкин много цитирует иностранных авторов, посетивших Русь в XVI–XVII веках, но делает это по их русским переводам XIX века. Между тем на языке оригинала никакой «водки» в текстах нет. Вот, к примеру, «Записки о Московии» Сигизмунда Герберштейна:

В рыбные дни мне привозили забитую рыбу и много больших копченных на воздухе без соли осетров; еще графинчик с водкой, которую они всегда пьют за столом перед обедом[481].

В оригинале — не водка, а *pranndt Wein*[482]. Или другая цитата: «Наконец стольники вышли за кушаньем и принесли водку, которую они всегда пьют в начале обеда…»[483] Здесь в оригинале вместо водки упоминается *aqua vitae*[484] [485].

Термин «водка» действительно встречается с XVI века, но применяется исключительно к лекарственным настойкам на основе горячего вина. «Водки нарядити и в рану пусти и выжимати», «вели государь дать мне для моей головной болезни из своей государской оптеки водок… свороборинной, финиколевой»[486]. Затем лечебные настои-водки плавно перекочевали в разряд питейных напитков, и под тем же названием водка просуществовали до конца XIX века.

Исследователь истории русской водки Борис Родионов перечисляет историческую последовательность значения слова «водка»:

1. XVI век — лекарственные настойки на горячем (хлебном) вине.

2. XVII–XIX века — хлебное вино, настоянное на пряноароматических добавках или просто дополнительно перегнанное в специальных водочных кубах (простая водка).

3. С 1860-х годов — обобщающий термин для всех крепких алкогольных напитков.

4. С 1936 года — смесь ректификованного спирта с водой[487].

Таким образом, долгое время Россия в эволюции алкогольных предпочтений шла тем же путем, что и весь мир. Граппа в Италии, виски в Шотландии, коньяк во Франции, ракия на Балканах — в разных странах мира примерно в одну историческую эпоху возникают эти национальные напитки, сделанные на основе дистилляции, перегонки. Различие заключается лишь в исходном сырье (виноград, рожь, ячмень, кукуруза), дополнительных ингредиентах, некоторых особенностях производства (купаж разных сортов, выдерживание в дубовых бочках и т. п.).

Ни англичане, ни французы не комплексуют по поводу того, что их «пития» делаются по одному принципу. Не спорят о первородстве. Может быть, и нам пора понять, что не в том, кто «изобрел» водку, счастье. А в том, чтобы возродить наше кулинарное наследие — полугары, хлебные вина.

Медовуха древняя и современная

Медовые напитки на Руси существуют более тысячи лет. Первоначально делали мед ставленый, который с добавлением ягодного сока мог бродить и настаиваться в бочках несколько лет. Позже, в XVI–XVII веках, технологию упростили и стали добавлять закваску (а потом и дрожжи), за счет чего напиток был готов уже через месяц-другой. А с появлением в конце XIX — начале XX века дешевого сахара его стали щедро сыпать в медовое сусло. Именно тогда и возник термин «медовуха» (см. ил. 25 цветной вкладки).

Собственно, и гораздо раньше медовые напитки на Руси назывались не только словом «меды». Медовуха у русских существовала всегда — в буквальном смысле как хмельной напиток с медом или из меда. К примеру, начиная с XI века он назывался «медовина»[488]. Источник XIII века недвусмысленно говорит об этом: «вина вместо оловину [пива] или медовину»[489].

Так что к старинным медам нужно добавить не менее старую медовуху-медовину. По сути, это были медовые напитки быстрого приготовления на закваске. Их не нужно было выдерживать ни несколько лет, ни даже месяцы, как ставленые меды. Достаточно было добавить совсем небольшое количество хмеля или хмельного отвара в смесь меда с водой, чтоб уже через несколько часов получить в напитке бурное дрожжевое брожение. С добавлением закваски мед начинает бродить уже через несколько часов и за сутки становится таким же крепким, как современная брага или медовуха на чистых заводских прессованных дрожжах. И эта технология существовала как минимум в XVI веке.

Поэтому единственный предмет спора о древности этого напитка — это лишь диспут о самом слове «медовуха». Оно действительно не встречается в источниках до XX века, но при этом явно имеет досоветское происхождение.

Итак, смотрим, как использовалось слова «медовуха» в литературе. Оно встречается, к примеру, в романе Максима Горького «Жизнь Клима Самгина», охватывающего события с 1880-х годов до 1918 года. «Как же я встану и пойду? — спрашивает герой. — Это — медовуха действует»[490].

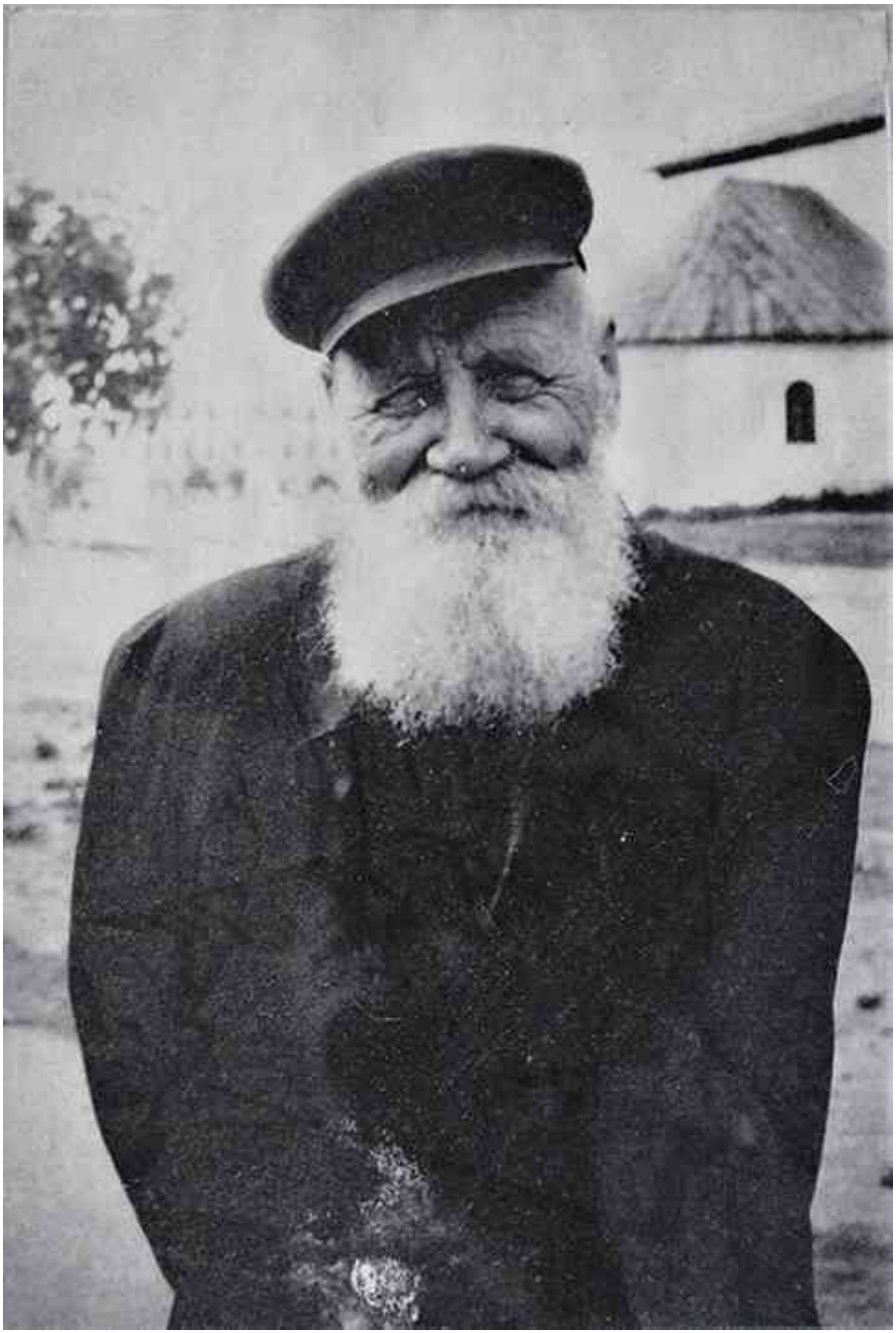
Александр Фадеев, описывая патриархальный дальневосточный быт в романе «Последний из удэге», тоже не обходит стороной этот напиток: «На столе стояли четверть самогона, жбан с медовухой, чашки, тарелки с кислыми помидорами, валялись ломти нарезанного хлеба»[491].

В архивах Владимиро-Суздальского музея-заповедника хранится подлинный документ, который был выдан суздальскому

купцу Жинкину (владельцу медоваренного завода) в 1870-х годах от акцизного чиновника. Он касался замера емкостей для производства медовухи. До этого медовуха производилась и в монастырях.

В конце 1960-х для медовухи наступила новая жизнь. 27 августа 1967 года газета «Правда» сообщила, что в Суздале открылся стилизованный под XVII век ресторан «Погребок», в котором можно попробовать блюда русской кухни (например, уху по-царски и жаркое по-суздальски). Но гвоздем меню должна была стать «медовуха собственного приготовления». Открытие ресторана отвечало планам партии и правительства — 1 августа Совет министров СССР выпустил постановление о создании туристического центра в Суздале.

Суздаль сегодня — столица медовухи в России. Попробовать ее здесь можно на каждом шагу — на рынке, в кафе, ресторанах. В 1970-е годы в рамках развития проекта «Золотое кольцо» на окраине города был даже построен специальный завод для производства медовухи.



Владимир Михайлович Снегирев

Мы обратились к суздальским краеведам, чтобы прояснить историю происхождения напитка. Нам помогла Ольга Владимировна Снегирева — дочь известного знатока суздальской старины Владимира Михайловича Снегирева. Он родился еще до

революции, был свидетелем старого быта и прекрасно его помнил. Снегирев знал буквально каждый дом в исторической части города. Реставраторы много раз советовались относительно деталей и цвета фасада — так ли было в старину? В своих записках (опубликованных дочерью уже после смерти Снегирева) он рассказывает о купцах и ремеслах, школах и огородах старинного города.

О. В. Снегирева отмечает:

…меды были основным хмельным напитком в «додистиллятную» эру на Руси, то есть до XVI века. Потом рецепт меда постепенно упрощался, стали добавлять закваску. Но даже тогда они оставались недешевым удовольствием. Мед для обычного крестьянина — скорее напиток для праздника. В конце XIX века сахар стал гораздо дешевле, доступнее для населения. Его начали шире использоваться в напитках, вареньях. Вот тогда-то и возникает этот рецепт медовых напитков с добавлением сахара. Получивших немного снисходительное название «медовуха». То есть не старинный «мед», а так попроще — медовуха. <…> После открытия ресторана «Погребок» возникла идея сделать там и историческое меню. И вот папа нашел в каких-то своих книгах, записях рецепт старинной медовухи.

Боюсь, брусничная вода…

Евгений Онегин не случайно опасался этого напитка. Ведь главное достоинство любого старинного питья — это безопасность, достигавшаяся либо брожением (спиртовым или кисломолочным), либо с помощью добавления алкоголя. Питьевая вода была проблемой для многих стран до конца XIX века. Популярность меда (как напитка), бузы, браги, пива и кваса основывалась именно на этом — дезинфекции. В теплую погоду некоторые из этих напитков могли опьянить не хуже, чем хлебное вино. В «Москве и москвичах» Гиляровского старый актер Иван Григоровский рассказывает:

Пьем брусничную воду. Вдруг выходит, похрамывая, Денис Васильевич Давыдов… знаменитый! Его превосходительство квартировал тогда в доме Тинкова, на Пречистенке, а супруга Тинкова — моя крестная мать. Там я и познакомился с этим знаменитым героем. Он стихи писал и, бывало, читал их у крестной. Вышел Денис Васильевич из бани, накинул простыню и подсел ко мне, а Дмитриев ему: «С легким паром, ваше превосходительство. Не угодно ли брусничной? Ароматная!» — А ты не боишься? — спрашивает.

Чего? — А вот ее пить? Пушкин о ней так говорит:

«Боюсь, брусничная вода мне б не наделала вреда», и оттого он ее пил с араком.

Денис Васильевич мигнул, и банщик уже несет две бутылки брусничной воды и бутылку арака.

И начал Денис Васильевич наливать себе и нам: полстакана воды, полстакана арака. Пробую — вкусно. А сам какие-то стихи про арак читает…

Не помню уж, как я и домой дошел[492].

К. Гампельн. Портрет Д. В. Давыдова. Фрагмент. 1820-е. Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург

Смешивать фруктовую воду с водкой — этот фокус у нас знали давно. Впрочем, очевидно, что из тех же продуктов — фруктов и ягод — можно было приготовить и совсем безалкогольное питье. На Руси было немало его сортов и разновидностей. Популярности этих напитков содействовало то, что приготовлять их можно было дома без особых технологий или оборудования.

Попробуем их классифицировать. Даже на первый взгляд можно выделить три группы:

1. Напитки, предусматривающие разбавление фруктового сока водой в более или менее сильной пропорции. Среди них — фруктовые воды неброженые, броженые, лимонад, оршад. И та самая «брусничная вода». Вот какой рецепт приводит Николай Яценков в одной из первых русских поваренных книг[493]:

Как бруснишную воду делать

Взять четверик брусники, из которой половину положить в горшок, поставить в печь на ночь, чтоб парилась, на другой день, вынув из печи, протереть сквозь сито, положить в бочонок; а на другую половину четверика, которая не парена, налить три ведра воды и дать стоять на погребу; из чего чрез двенадцать дней будет бруснишная вода.

Проблема сохранности и безопасности этого напитка решалась термической обработкой ингредиентов, дозреванием и хранением при низкой температуре в погребе. Понятно, что готовить ее какому-нибудь коллежскому асессору или учителю в съемной городской квартирке было трудно. А вот в трактире он мог ее отведать легко. Вот и корреспондент журнала «Москвитянин» в середине века рассказывает об этом удовольствии:

Раз в этом бывшем Воронцовском трактире я, наевшись блинов с зернистой икрой, ужасно захотел пить, велел подать себе квасу, кислых щей или лимонаду. Последнего не оказалось, и половой принес мне кружку брусничной воды, очень вкусной. Потом при рассчете он не положил за нее ни копейки. Когда я это заметил ему, он отвечал мне: Помилуйте-с, у нас питье подается в удовольствие посетителей безденежно[494].

К этой категории напитков относились разнообразные «водицы». Впрочем, единства мнений в этом термине в русской кухне нет. Одни авторы использовали его для описания безалкогольных фруктово-ягодных напитков (в отличие от шиповок, о которых мы расскажем далее). Другие (и их, пожалуй, большинство — от Н. Осипова, Н. Яценкова до Е. Молоховец и далее) готовили «водицы» по-разному, в том числе и на основе спиртового брожения или добавления спирта (вина). Вот, к примеру, несколько рецептов из Елены Молоховец[495]:

Водица из черной смородины

Взять черную смородину, перебрать ее чисто, насыпать полный бочонок, налить на смородину отварной, простуженной воды, сколько войдет; когда так налитая черная смородина постоит недели две, на льду то ее уже можно употреблять, но нужно соблюдать, чтобы всякий раз доливать отварной, простуженной водой столько, сколько возьмется из бочонка. Сначала эта вода будет так крепка, что ее для питья, нужно разбавить простой водой, но чем более ее брать и доливать, тем она будем слабее, так что потом ее можно пить не разбавляя. Бочонок должно держать на льду до морозов, а потом в подвале.

Здесь — то же самое, но уже с «градусами»[496]:

Насыпать полный ведерный бочонок спелыми ягодами черной смородины, налить на них одну бутылку вина, вейн-де-грав, а остальное пространство долить отварной, остывшей водой, чтобы бочонок был совершенно полный; когда, простояв недели две на льду, вода настоится и ее начнут употреблять, то всякий раз

доливать остывшей, отварной водой и когда употребится половина того количества воды, которая была влита в бочонок, тогда опять влить одну бутылку вейн-де-граф и так продолжать, соблюдая все ту же пропорцию. Так приготовленная вода, многим нравится более прочих, она очень долго не слабеет, вино можно лить какое угодно, только непременно белое.

И наконец, аналогичный напиток, но приготовленный уже на основе брожения[497]:

Водица из айвы

На 20 фун. сахара 6 ведер воды, кипятить пока не останется только 5 ведер, вылить сироп в бочонок самый крепкий, дубовый с железными обручами, дать остыть до теплоты парного молока. Тогда взять 50 штук самой зрелой и крупной айвы, не очищая кожу, разрезать каждую кусков на 8 так, чтобы удобно было вынимать семена, которые выбросить; разрезанные же айвы опустить в бочонок с сиропом, влить туда же один стакан самых лучших, густых дрожжей и 3 бутылки французской водки; оставить в теплой комнате и тогда только поставить бочонок на лед, когда пробудет в брожении часов 5–6. Держать на льду две недели, по прошествии которых осторожно слить жидкость, процедить сквозь чистое полотно, потом перелить в шампанские бутылки, опустив в каждую по изюминке, закупорить, засмолить, положить боком в ящик с песком, который оставить на льду до морозов, а потом перенести в винный погреб.

Пожалуй, единственным безалкогольным вариантом напитка были *«московские водицы»*. Они-то как раз делались без добавления спирта.

2. Напитки, сохранившие крепость и концентрацию настоящего фруктового сока. Среди них можно упомянуть собственно фруктовые соки — пастеризованные и стерилизованные (это уже конец XIX века), — а также морсы. Например, рецепт Молоховец[498].

Морс из черной смородины

Насыпать полный горшок зрелой, хотя мятой, черной смородины, обвязать ветошкою, обмазать тестом, поставить в печь, после хлебов; на другой день вынуть, опрокинуть на решето, дать стечь соку, ягоды же протереть сквозь сито; смерить это протертое пюре и на каждые 2 стак. положить 1 стак. сахара,

бить хорошенько лопаточкою, пока не распуститься совершенно сахар. Сохранять на льду, потому что в теплом месте скоро портится. Он очень вкусен; подавать его можно даже вместо десерта. Сок, который стечет употребить на сироп, положив на бутылку сока по ½ фунта сахара, вскипятить несколько раз, остудить, закупорить, засмолить.

Иногда в русской кухне к этой категории относились и «сиропы», хотя вываривание сока до густоты и не предусматривалось[499]:

Сыроп из смородины

Возьмите на вес четыре части смородины, одну часть вишен и одну часть малины; обдерните смородину с веток, выньте из вишен косточки; раздавите все эти ягоды, выжмите из них сок и слейте в глиняную посуду на 24 часа, чтобы устоялось. По прошествии сего времени сок должен сгуститься так, что его почти можно резать. Пропустите этот сок сквозь неклееную бумагу или сквозь чистое белое сукно. За сим положите в кастрюлю сахару на вес вдвое более против сока (наприм., на 1 фунт сока 2 фунта сахару); эту кастрюлю поставьте в другую большую кастрюлю с водой (Маришу баню) и все вместе на огонь, где держите до тех пор только, пока сахар распустится, тогда снимите с огня, остудите и слейте в бутылки. ***Примечание.*** *Этот сыроп сохраняет всю свежесть ягоды.*

3. Напитки, которые в результате кулинарной обработки приобрели бóльшую концентрацию и густоту, чем натуральные соки. При подаче нужно разбавлять их водой (чаем, миндальным молоком). К этой группе относятся классические фруктовые сиропы, экстракты соков, щербеты, ягодники.

Именно ягодниками назывались на Руси напитки из выпаренного ягодного сока с добавлением жидкого меда (патоки). Николай Осипов так описывает типовой рецепт ягодников[500]:

Земляничный ягодник

Ягоды толочь в ступе и выжать из них сок, который, вливши в новый горшок, на фунт соку положить фунт патоки и, покрывши, варить на огне до тех пор, покамест довольно сгустится. После того, снявши с огня и простудя, слить в стеклянную посуду и сохранять для употребления.

В этой категории есть и более знакомые нам выпаренные до

густоты соки и щербеты.

Возьмите новый бочонок…

«Московские водицы» по нежности и тонкости своего вкуса и аромата не имели себе равных, но зато они весьма прихотливы в хранении. Этот напиток хорош также и в том отношении, что не только приятен для питья, но и в случае нужды может всегда заменить дорогие консервы и использоваться в приготовлении фруктовых киселей, супов, желе, мороженых.

Как отмечает Николай Полевицкий в своей замечательной работе 1931 года,

для приготовления этих водиц пригодны всякие плоды и ягоды, но в особенности годятся для этого дикие яблоки и груши, столь обильно произрастающие на полях и в лесах средней и южной части СССР и обычно не находящие себе никакого применения в хозяйстве. Отличный напиток получается также из ягод более плотных, каковы, например, брусника, рябина (прихваченная морозом), вишня, черная и красная смородина, крыжовник и пр. Более же нежные ягоды, каковы малина, земляника, ежевика, морошка, хотя быстро настаиваются и дают водицу бесподобную по аромату, но она чрезвычайно быстро портится: ягоды быстро обесцвечиваются, превращаются в кашицеобразную массу, разлагаются, придавая жидкости мутный цвет и вскоре неприятный вкус и запах[501].

Важнейшее условие для производства этих напитков — качественный бочонок, предварительно промытый щелоком и пропаренный кипятком. Качество самих ягод тоже важно: они должны быть свежими, зрелыми, но не мягкими, без дефектов. Важно, чтобы оболочка ягод была без трещин и царапин. Именно благодаря этому обеспечивается медленный обмен жидкостью между мякотью плода и окружающей водой, вода не мутнеет и не начинает бродить.

Еще одно условие для успеха — это непременно мягкая вода. Жесткая вода будет трудно впитываться через ягодную оболочку. В ней также хуже растворяются ароматические вещества, она придает напитку не такой яркий цвет. Раньше предпочитали брать речную воду, предварительно ее прокипятив.

Когда все готово, в бочонок (от трети до половины объема) засыпают ягоды или фрукты. Доливают доверху кипяченой и охлажденной водой, закупоривают и ставят в холод. Нужно следить, чтобы водица не замерзла, иначе она потеряет свой вкус и помутнеет.

Черносмородинная

Самой спелой черной смородины насыпав в бочонок, налей его кипяченою холодною водою и поставь в холодное же место, где дай стоять ему до тех пор, пока вода отстоится. Отстоянную воду отпускай в бутылках и, сколько ее отпустишь, столько прибавляй в бочонок кипяченой, но остуженной воды, что и продолжай дотоле, пока вкус воды не переменится.

Рецепт черносмородинной воды от Герасима Степанова[502].

Напиток будет готов через две-три недели. Саму водицу можно было употреблять с сахаром или в натуральном виде. По мере расходования напитка в бочонок можно было доливать новую воду до тех пор, пока сохранялся приятный вкус водицы.

Шиповки и чихирь

Тут разговор отца с сыном был прерван скрипом двери и появлением Лизы с подносом, на котором стояла засмоленая бутылка шиповки и две шампанские рюмки.

— Мамаша, дайте я откупорю, — отозвался Китин и, взяв бутылку, отошел с ней к печи, чтобы гвоздем снять проволоку.

— Не уходи, Коля, не уходи: убежит… Ты знаешь, какая моя водянка, в потолок бьет…

— Не беспокойтесь, матушка слажу.

— Как не сладить, — сказал с насмешливой улыбкой Иван Степанович: — Ну-те-с, бери, Анна, бокал, поздравим молодых, — прибавил он, подставляя рюмку под шипящую струю водянки[503].

Сцена из старого романа, действие которого относится к началу XIX века, заинтриговала нас. Что же это за шиповка, которая «в потолок бьет»? Кислые щи? Настоявшийся забродивший квас? Оказывается, нет.

Чем «шиповки» отличались от «водиц»? Во-первых, они были более яркими — как по цвету, так и по вкусу. То есть были гуще, полнее, кислее, сильнее окрашены, чем простые настои.

Во-вторых, как и следует из названия, при открывании бутылки они шипели, пенились, вырывались из горлышка. В этом смысле шиповки напоминают фруктовые квасы. Впрочем, брожение в них короче, и градусов образуется совсем мало даже по сравнению с квасом.

При этом надо заметить, что классификация эта весьма условна. И, к примеру, Елена Молоховец говорит о «водицах» как о хмельных напитках. То есть тех самых шиповках.

Водица лимонная

Сахару 5 фунтов изрубить на куски, стереть этими кусками цедру с 10 лимонов, потом всю белую кожу до мяса срезать с лимонов, а лимоны разрезать кружками, выбросив все семечки; взять 16 бутылок кипятку, облить им лимоны и сахар, пусть остынет до теплоты парного молока; тогда опустить в эту воду 1 фунт хорошего изюма и после всего ложку хороших дрожжей; когда вода начнет бродить, вынести бутыль на лед, оставить так на 12 суток, после чего осторожно разлить по бутылкам, чтобы гуща не попала; закупорить хорошенько, засмолить, положить в погреб, на песок; через несколько дней можно употреблять.

Да, собственно, и самый ранний рецепт хмельной водицы мы

можем обнаружить в «Новой полной поваренной книге» Ивана Навроцкого (1808)[504]. Впрочем, даже по тексту видно, что это лишь незатейливый перевод с иностранных языков. Как тогда еще можно объяснить употребление кальки «йест» вместо обычного российского «дрожжи»?

Знатную померанцовую воду делать, которая будет очень изрядным летним питьем

На сто померанцев надлежит взять шестнадцать канн [505] хорошей ключевой воды и шестнадцать фунтов чистого канарского сахару, воду и сахар положить в хорошо вылуженном котле, с целый час исподволь варить, потом из четырех или шести яиц белки в густую пену сбив, туда вмешать, а после как гальлерт [506] сквозь сукно пропустить и очистить, по сем четыре канны реинвенну, две горсти хороших померанцевой корки тоненько с белого их тела срезанной, также у всех померанцев бело тело очистить и откинуть, а самые соковые середки пополам перерезать и семена из них чисто выбрать и все то с четырьмя ложками хорошего йесту в один чистый небольшой бочонок влить и покласть: но сахарная вода должна еще тепловата быть, и так дать стоять две недели или 14 дней, напоследок сцедя разлить в бутылки, которые хорошими пробками плотно закупорить и толстыми нитками перевязать, и чем долее оная вода в бутылках стоит, тем лучше будет.

Для приготовления шиповок употребляли не только фруктовые и ягодные соки, но и настои душистых листьев, к примеру черной смородины. Можно использовать также фрукты — яблоки, лимоны, апельсины, айву. Неплохо идет в дело и изюм. Существуют рецепты шиповок на березовом или кленовом соке. Как, например, в этом любопытном рецепте из книги П. Ф. Симоненко «Образцовая кухня» (1892):

Шипучка из березового сока

В котел наливают 30 штофов свежего березового сока и 7 фун. сахару, варят, пока останется 25 штофов, постоянно снимая пену. Отдельно берут бочонок вместимостью в 3 ведра, куда кладут 8 очищенных и нарезанных ломтиками лимонов, наливают 7 штофов белого столового виноградного вина и прибавляют горячий березовый сок с сахаром. Когда жидкость охладится до комнатной температуры, прибавляют 12 зол. сухих дрожжей,

разведенных в той же жидкости, и дают бродить 4–5 дней; потом затыкают втулку бочонка не очень сильно и выносят на погреб на 4 недели, после чего осторожно, не мутя жидкости, разливают по бутылкам с толстыми стенками, хорошо закупоривают, обвязывают проволокой или веревками, засмаливают и хранят на погребе. Через две недели получится превосходный напиток.

Березовый сок, собранный в продолжение дня, обязательно должен быть вечером употреблен в дело, — иначе он теряет свое достоинство.

Базовый рецепт шиповки не так уж и сложен. Фрукты или ягоды разваривают в воде, процеживают. По вкусу добавляется сахар или мед, затем дрожжи. Впрочем, можно обойтись и без них. Правда, для этого придется продержать раствор для брожения несколько дней в тепле. После окончания брожения жидкость процеживается и разливается в крепкие бутылки (лучше из-под шампанского). В каждую бутылку клали по 1–2 изюмины. Затем бутылки закупоривали пробками, которые обвязывали для надежности проволокой.

На месяц-другой шиповка ставилась в погреб. Там она окончательно дображивала и насыщалась углекислым газом. В некоторых источниках сообщают, что для вкуса в шиповку иногда добавляли водку, коньяк, ром. Та же Елена Молоховец рекомендует добавлять «французскую» водку:

Шиповка

Шиповки, так же как наливки, можно приготовлять из всяких ягод и фруктов, с тою только разницею, что этот напиток гораздо слаще и нежнее всяких наливок и он шипит, как шампанское, поэтому и получил название шиповки. В приготовлении шиповок нужно обратить внимание на выбор ягод и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свежие и зрелые и водка должна быть непременно французская, и как еще в западных губерниях в некоторых местах находится, под названием «старая» хорошая водка.

После установления советской власти рецепт шиповок быстро потерял популярность. В бытоописательной литературе[507] можно было встретить еще упоминания о том, как офицеры на Кавказе в XIX веке баловались чихирем (разновидность шиповки) в свободное от сражений с горцами время. Но для большинства жителей СССР этот термин потерял свое значение.

Чихирь

На юге СССР часто готовят особую шиповку, называемую чихирем. Для приготовления чихиря идут всевозможные остатки от яблок и др. фруктов, как-то: стебельки, шелуха, семечки, очистки, протирки, остающиеся на сите или в мешке при отжимании соков и т. д. Все это складывается в таз и вываривается с водой, при частом помешивании, затем выливается в бочонок или кадку, дно которой устлано крест-накрест рядами соломы. Посуду ставят в теплую комнату, где дают ей постоять с неделю, пока содержимое не придет в брожение. Тогда приготовляют сахарный сироп произвольной густоты, объемом равный количеству находящейся в бочке жидкости, выливают его в последнюю, прибавляют несколько гвоздики, мускату и корицы и дают всему постоять еще несколько дней. Затем нужно просверлить отверстие возле самого дна посуды, подвесить к нему фильтровальный мешок (из салфеточного холста) и спустить всю жидкость в чистый сосуд, если окажется нужным, то еще подсластить, затем разлить по бутылкам, кладя до 5 изюминок в каждую, закупорить и хранить в холодном погребе лежа.

Этот рецепт из довоенного издания Н. И. Полевицкого[508], хоть и лишен романтики бивуаков, хранит память о далеких годах, когда слово «чихирь» означало не только напиток из «всевозможных остатков», но и символизировало обычные человеческие радости в суровых условиях кавказских войн.

Кефир: правда и вымысел

Кефир в детском саду. Стакан кефира и полбатона в стройотряде. Вечерний кефир в санатории. Похоже, этот напиток сопровождал нас всегда в советские времена.

Кефир лишь однажды попал в список сомнительных продуктов: в ходе горбачевской антиалкогольной кампании выяснилось, что в нем все-таки содержатся десятые доли процента алкоголя. «В ЦК проводились совещания о том, как повысить эффективность всей этой кампании, — вспоминал советский историк и публицист Рой Медведев, — и о том, не является ли также кефир алкогольным напитком»[509].

А вообще кефир — символ здоровья и долголетия, ставший привычным атрибутом нашего стола.

Весной 1908 года Всероссийское общество врачей обратилось к одному из крупнейших в то время молокозаводчиков Николаю Бландову с просьбой наладить производство кефира в Москве. Очевидно, этот напиток уже был известен. Бландов отправил помощницу, Ирину Макарову (в замужестве — Сахарову), которой было тогда всего 20 лет, к подножью Эльбруса — получить кефирные грибки. Несмотря на юный возраст, она уже успела окончить женскую школу молочного хозяйства и прекрасно разбиралась во всех тонкостях молочного производства. На сыроварню Бландова в Кисловодске поставлял молоко карачаевский князь Бек-Мурза Байчоров. Спустя полвека Сахарова утверждала, что Байчоров из романтических побуждений подарил ей несколько фунтов кефирной закваски.

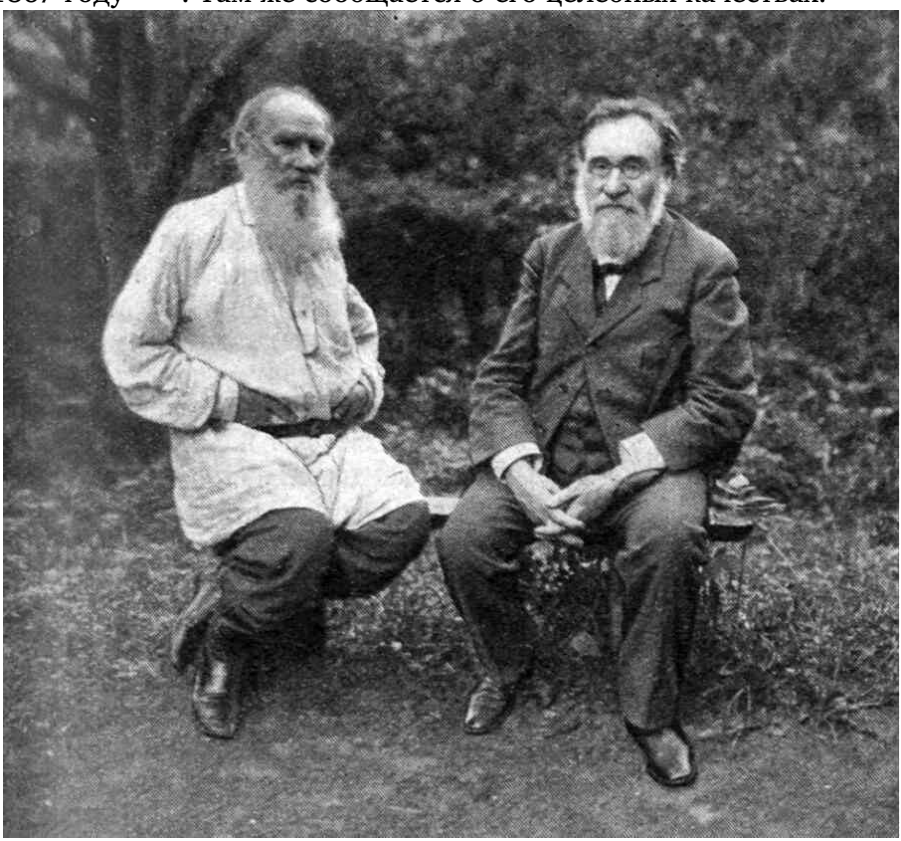
Каждое утро я стала получать благоухающие букеты роз с записками «Барышня, приди на свидание в Аллею любви» Кисловодска… Мы с Бек-Мурзой оставили миру большое оздоровительно-миллионное наследство. Если Бек-Мурзы уже нет с нами — вечная ему память[510].

В печати же начала века фигурировали история о том, что князь похитил русскую красавицу, но вмешалась полиция, и дело пришлось уладить миром, а кефирные грибки стали «отступным» оскорбленной девушке. «Есть легенда, что Бек-Мурза похитил Ирину, в погоню за ними бросилась полиция. На суде Ирина сказала, что готова простить князя, если он подарит ей 10 фунтов кефирных грибков», — рассказывал в интервью правнук князя доктор медицинских наук Алимурат Текеев[511].

Сюжет быстро стал частью маркетинга нового продукта в России. Ведь в стране тогда только начинали складываться представления о продвижении товаров. Молокозаводчики были в

первых рядах. Так, молочный магнат Александр Васильевич Чичкин (кстати, зять брата Николая Бландова) завоевал доверие покупателей нехитрым трюком. Каждое утро во всех его магазинах рабочие вытаскивали бидоны с нераспроданным вчера молоком и выливали его на мостовую. Возможно, история с «похищением невесты» тоже должна была служить продвижению продукта.

Конечно, кефир был известен русской публике задолго до этих событий. Первое печатное упоминание о нем можно найти в докладе доктора Джогина в Кавказском медицинском обществе в 1867 году[512]. Там же сообщается о его целебных качествах.



Лев Николаевич Толстой и профессор Илья Ильич Мечников на лоне природы. 1909. Фото С. Г. Смирнова

Неутомимым пропагандистом кефира был выдающийся ученый Илья Ильич Мечников. Уже с 1880-х годов он внимательно изучал его действие на пищеварение, физиологию человека. Впрочем, тут есть одна тонкость. Современный кефир — унифицированный фабричный напиток. 100 лет назад никакого единого «кефира» не существовало. Ему неоткуда было взяться. Ведь сам кефирный «грибок» — это симбиоз нескольких

видов микроорганизмов: молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий и дрожжей (всего их около двух десятков). В различных регионах их набор отличался, что делало вкус и консистенцию напитка очень зависящим от места производства.

Мечников писал о кефире, сквашенном «болгарской палочкой», то есть о том, что издавна производился на территории нынешней Болгарии. Сегодня он называется «болгарским йогуртом» или даже «простоквашей Мечникова».

По всей видимости, о пользе напитка Мечников узнал от болгарского студента (в будущем известного ученого) Стамена Григорова. Выслушав его лекцию в Институте Пастера в Париже, Мечников высоко оценил исследования молодого специалиста.

«Болгарский» кефир вызвал энтузиазм исследователя, который интересовался продлением активной жизни. Сам он не раз утверждал, что молочнокислые бактерии предотвращают процесс гниения в кишечнике и достаточно всего пары стаканов в день для здорового пищеварения и увеличения продолжительности жизни.

Что же до продления жизни, то эти попытки изрядно веселили друга Мечникова — Льва Толстого. Тот, находясь как раз в самом разгаре своих нравственно-религиозных исканий, не замедлил пошутить, что способ продления жизни надо искать не в кишечнике, а несколько выше. «Мечников придумывает, как посредством вырезания кишки, ковыряния в заднице обезвредить старость и смерть… Думали прежде вас, г-н Мечников, и думали не такие дети по мысли, как вы, а величайшие умы мира… искали ответа на вопрос не в заднице, а в духовном существе человека»[513].

Как бы то ни было, с планами на активное долголетие с помощью кефира у Ильи Ильича не сложилось: он скончался в 71 год от инфаркта.

Выше мы уже отметили, что термин «кефир», хотя и был относительно новым для русской публики в середине XIX века, никакой революции в представлениях о еде не совершил. В России всегда употребляли кисломолочные продукты. Причем не только свои, славянские — простоквашу, ряженку, варенец, но и продукты соседних народов. Кумыс вполне мог пить еще князь Игорь в половецких степях. Трудно предположить, что, имея теснейшие контакты с кочевниками, южнорусские княжества не были знакомы с этим напитком. Уже в XIX веке с его помощью пытались лечить туберкулез (кстати, небезуспешно). Русским казакам и офицерам на Кавказе и в Средней Азии, несомненно, были знакомы айран и катык. В 1883 году в журнале «Наша пища»

появилась статья Е. Ростовцева «Айран и курт башкирцев»: «Особенное мое внимание остановили на себе два продукта, получаемые из снятого молока посредством его переработки — это айран (арьян) и курт. Первый из себя представляет жидкость наподобие кумыса, второй же род сыра. Но главное важно то, что тот и другой продукты могли бы играть немаловажную роль в пищевом довольствии нашего крестьянского населения среднерусских губерний, положительно не умеющего порядочно использовать массу снятого молока, остающегося у него при выработке из цельного молока русского топленого масла, общеизвестного и ходового товара на наших деревенских базарах и городских рынках».

Сам кефир стал известен как раз в 1880-е годы. Этому в немалой степени способствовали исследования ялтинского врача Владимира Дмитриева. Путешествуя по Кавказу, он познакомился с этим напитком, а позднее получил от знакомых закваску. Исследовав ее влияние на пищеварение и физиологию, он пришел к оптимистичным выводам, которыми и поделился с публикой сначала в «Клинической газете» (издаваемой в Санкт-Петербурге Сергеем Боткиным). А в 1881 году выпустил книгу «Капир, или кефир, истинный кумыс из коровьего молока» (в последующих изданиях «Кефир — лечебный напиток из коровьего молока»). Чтобы объяснить читателям, что такое кефир, Дмитриев сравнивает его со знакомым всем кумысом. Он же делает вывод о родстве этих напитков: однажды горцы стали заквашивать кумысными дрожжами не кобылье, а коровье молоко. Провел Владимир Николаевич и обратный опыт: кефирный грибок добавил в молоко кобылы и получил кумыс.

Время появления и популяризации кефира оказалось очень удачным. Конец XIX века — начало исследований в России, посвященных физиологии питания. Важным этапом стала «Энциклопедия питания» Дмитрия Васильевича Каншина (1828–1904), выпущенная в Санкт-Петербурге в 1885 году. По существу, эта книга стала научной основой организации массового питания населения. Вопрос о здоровой пище — предмет обсуждения не только медиков и физиологов, но и широкой публики. 1880–1890-е годы — это еще и зарождение русского вегетарианства. Знаменитое эссе Льва Толстого «Первая ступень» стало своего рода манифестом этого движения. Впрочем, писатель разъяснял вегетарианство не столько как «я никого не ем», сколько как нравственную позицию, первый шаг, первую ступень к самосовершенствованию:

Есть лестница добродетелей, и надо начинать с первой ступени, чтобы взойти на последующие… Воздержание есть

первая ступень всякой доброй жизни. Стремление к воздержанию начиналось с борьбы с похотью обжорства. Главный интерес жизни большинства людей нашего времени — это удовлетворение вкуса, удовольствие еды, жранье[514].

В 1885 году в Ясную Поляну приезжал английский писатель Уильям Фрей — известный публицист, проповедник вегетарианства. Именно он объяснил Льву Николаевичу, что человеческие органы — желудок, зубы и пищевод — не приспособлены для поедания и переваривания мяса. Толстого это заинтересовало. Он сразу же принял это учение и вскоре отказался от мяса и рыбы. Вскоре его примеру последовали и его дочери — Татьяна и Мария Толстые.

Вегетарианство стало популярным уже в конце 1880-х годов. Его начало связано с опубликованной в журнале «Вестник Европы» (за 1878 год) статьей «Питание человека в его настоящем и будущем», принадлежавшей перу профессора А. Н. Бекетова. Через год статья эта была издана отдельно, а в 1880-м переведена на немецкий язык. Книжка имела большой успех как в России, так и в Германии. Да и сам Бекетов не ограничивал свою пропаганду вегетарианства теоретической работой, но и активно выступал с лекциями по «безубойному питанию» в различных учебных заведениях. Кефир чрезвычайно удачно вписался в эти общественные искания. Он и про «безубойное питание», корректное с нравственной точки зрения, и моден, и, как все новое, приобретает черты панацеи от всех бед, и дешев — после начала массового производства в 1908 году.

К 1917 году кефир — не только питательный и полезный напиток, но и предмет поклонения русской публики. Некоторая пауза по понятным причинам возникла после революции: она длилась до конца 1920-х, пока промышленное производство кефира не везде было налажено. Однако и тогда напиток этот при желании был доступен. «Приготовление кефира отличается тем, что для закваски употребляют кефирные зерна (в каждой нормальной аптеке имеется сухой кефир»)[515]. Интерес к кефиру воскресил создатель советской науки о диетическом питании профессор Мануил Исаакович Певзнер. Кефир стал основой многих советских диет. В «разгрузочные дни» (идея которых также принадлежит Певзнеру) кефир стал незаменимым продуктом. Здесь и сокрыты корни всенародной любви к напитку, сопровождавшему наших сограждан с детского сада до санатория для престарелых. Но ведь это хорошая привязанность, не правда ли?

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Кухня — часть нашей культуры и истории. Такое отношение к нашему гастрономическому наследию постепенно становится очевидным для множества людей.

Прошлое России — не только череда военных побед и достижения науки, это еще и менее заметная, но гораздо более близкая человеку история быта. Кухня — понятие, знакомое каждому. И она не менее значима, чем литература или музыка — ведь именно в ней отражается истинный характер народа.

Русская кухня — не реликт, а живое и яркое явление, которое продолжает формироваться на наших глазах. На протяжении веков русская кулинария развивалась, используя местные и привезенные продукты, разработки собственных блюд и кулинарных приемов. Но как нет единой итальянской или французской кухни, так нет и единой российской. Она сочетает в себе множество локальных традиций, основанных на использовании продуктов, распространенных не повсеместно, а лишь в отдельных местах.

Любая национальная кухня — это не только рецепты блюд. Помимо рецептурных деталей существуют еще несколько важных вещей: продукты, технологии обработки, тип и характер пищи, обычаи подачи блюд. И если какие-то исключительно русские продукты мы не найдем в природе, то добавление к ним технологий — засолки, квашения, мочения, томления в печи — создает уже привычный нам «русский вкус». Характерный для отечественной кухни кисло-бродильный оттенок, встречающийся, к примеру, в квашеной капусте, соленых огурцах, ржаном хлебе, сметане. Пронизанное традицией поварское искусство создает из них готовые блюда, которые вместе с застольными обычаями и образуют это явление — русскую кухню.

Насколько современная отечественная гастрономия отличается от той, что была в ходу у наших предков? Значительно. Это только до XVI века изменения в нашей кулинарии были не очень заметны. Практически каждый последующий век существенно менял ее. И городская кухня XIX столетия имеет серьезные отличия от своей предшественницы даже 200-летней давности. Современная же наша кухня, хоть и стоит на прочном фундаменте традиционной русско-советской кулинарии, отличается даже от XIX столетия и продуктами, и технологиями, и вкусами. А самое главное, изменилось представление о вкусной и здоровой пище.

Первое и главное, что меняет кухню, — это запросы общества,

которые зависят от уровня жизни людей, их отношения к качеству пищи, своему здоровью. Огромное значение имеет возможность свободно обмениваться информацией, получать новые кулинарные рецепты, продукты. Вспомните, каким прорывом было начало 1990-х годов, когда рухнула советская изоляция и мы увидели, насколько огромен кулинарный мир.

Сегодня с русской кухней происходят неоднозначные процессы. С одной стороны, интерес к ней растет, в том числе и в силу пропагандистских причин. Это важно, но этого далеко не достаточно. С другой стороны, порой происходит девальвация и примитивизация этой кухни. Неумелые попытки продвигать ее выдвигают на первое место домостроевские пироги, блины и каши. А все богатство и разнообразие реальной кухни (далеко превосходящей узкие рамки средневекового крестьянского стола) оказывается за пределами внимания. Конечно, сегодня есть повара, стремящиеся к экспериментам с традиционными вкусами, создающие новую русскую кухню. Эта тенденция пока лишь набирает силу. И не факт, что справится с расцветшим буйным цветом «фейклором», производящим конвейерным образом псевдопатриотические «великие русские сыры от князя Владимира» и тому подобное.

Между тем определенный общественный запрос на русскую кухню, несомненно, существует. В средствах массовой информации и соцсетях любой разговор о русских блюдах сопровождается энтузиазмом. В жизни же рестораны русской кухни закрываются один за другим. Почему? В реальности национальная кухня оказывается экзотикой, за которую не каждый готов платить. Задача настоящих специалистов заключается в том, чтобы показать, что она может быть не только средневеково-советской, но и изящной, легкой, красивой. То есть соответствующей современным стандартам.

Не стоит забывать прошлое. Вспомним, с какой резкостью в конце 1980-х люди порывали со всем советским культурным наследием, в том числе и опостылевшей общепитовской традицией. Если наша кухня не будет развиваться в человеческом измерении, такая судьба может постигнуть и ее при смене общественно-политических настроений. В России это происходит регулярно.

Наша кухня мифологизирована, как и другие явления культуры. Это, с одной стороны, хорошо, поскольку вызывает хоть и примитивный, но интерес к прошлому. С другой стороны, это плохо из-за того, что подменяет реальную историю занимательными байками. История «пожарских» котлет — тому свидетельство. Даже сейчас широко распространена версия, что

это блюдо изобрел князь Пожарский.

Ужаснее всего попытка превратить историческую кухню в нескончаемую череду лубочных пирогов, щей и блинов. На смену реальной истории гастрономии — со всеми ее несомненными достижениями, но и имеющимися недостатками — приходит «краткий курс» неумного восхваления. Этот упрощенный взгляд подменяет собой трагический и героический путь народа, становление его культуры.

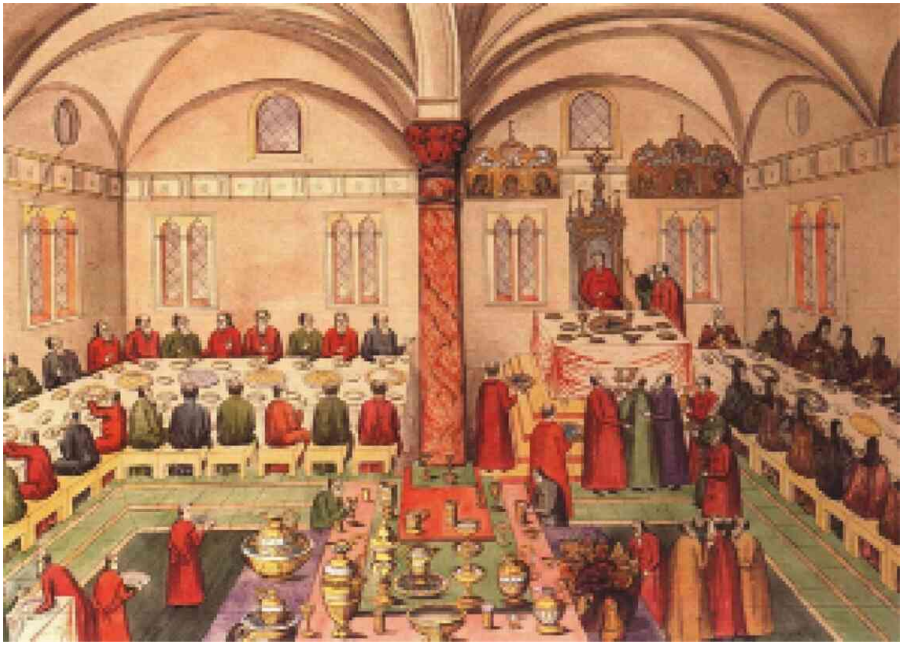
Между тем русская кухня всегда достигала вершин, когда была в тесном взаимодействии с другими народами, когда шел творческий синтез разных культур. И наоборот, насильственная изоляция от других народов приводила ее к деградации, что и проявилось в конце советского эксперимента.

Сегодня идет адаптация традиционной русской кухни к требованиям времени, к современным представлениям о вкусной и здоровой пище. Средневековая русская кухня времен Домостроя интересна не более, чем туристический артефакт. Кисели, мазюни и кулебяки «на четыре угла» можно попробовать, восхититься их вкусом, но питаться ими постоянно большинство современных россиян не будет.

Неправильно было бы думать, что развитие кухни можно регулировать какими-либо административными или идеологическими рычагами. Люди вправе самостоятельно сделать свой выбор. Да они, несомненно, и сделают его, независимо от политической конъюнктуры.

По сути дела, так и рождается этот магистральный путь развития русской кухни. И сегодня, как и на протяжении столетий до этого, отечественные повара, кулинары, ученые пишут историю нашей гастрономии. Они по-новому прочитывают старинные блюда, используют уникальные продукты, ставят эксперименты со вкусами. Этот открытый заинтересованный взгляд в прошлое и будущее и является залогом успеха новой и такой древней русской кухни.

ИЛЛЮСТРАЦИИ *(вкладка)*



1. Царский пир в Грановитой палате Московского Кремля в 1613 году

2. Адриан ван Утрехт. Натюрморт. 1644. Рейксмузеум, Амстердам

3. Кулага

4. Готовая нарезанная коломенская пастила. Музей коломенской пастилы

5. Ромовая баба

6. Курник из села Ильинка Скопинского района Рязанской области

7. Рюмочная передача

8. Майонез из дичи (современная реконструкция)

9. Буженина

10. Холодник часто делался на свекольном квасе или отваре

11. Огурцы, зелень, мясо, моченые сливы или терн — ингредиенты старой окрошки

12. Ботвинья с раками и осетриной

13. Пожарские котлеты

14. Тельное по современному рецепту

15. Ушное. Современная реконструкция

16. Смоленская верещака

17. Мясо по-французски (советский вариант)

18. Вареники с вишней

19. Пряники новоторжские на простокваше

20. Удмуртские перепечи

21. Вот так выглядела «сахарная голова». Музей русского леденца в Рязани

22. Холодец из яблок

23. Пудинг Нессельроде

24. Ставленный мед (современное производство). Фото авторов

25. Медовуха в современном суздальском ресторане. Фото авторов

ИСТОЧНИКИ ИЛЛЮСТРАЦИЙ

С. 26. Мари-Антуан Карем. Портрет с фронтисписа книги: *Карем М.-А.* Искусство французской кухни XIX столетия. Т. 2. СПб., 1866–1867.

С. 29. Государя и государыню кормят кашей. *Прохоров В. А.* Материалы по истории русских одежд и обстановки жизни народной. Вып. 3. 1884. Табл. XVIII.

С. 35. Михаил Игнатьев со своей супругой Пелагеей (начало 1900-х). Фото неизвестного автора. Из частного архива.

С. 42. *Лёвшин В. А.* Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Ч. VI. М.: Унив. тип., у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия, 1797. Российская государственная библиотека.

С. 48. Николай Иванович Ковалев. Фото неизвестного автора. Из архива М. Н. Куткиной.

С. 63. С. Хлебовский. Ассамблея при Петре I (1858). © Русский музей, Санкт-Петербург, 2021.

С. 64. Московитская процессия. *А. Олеарий.* Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно. СПб., 1906.

С. 72. Русская изба X века. *Рабинович М. Г.* Очерки материальной культуры русского феодального города. М.: Наука, 1988.

С. 73. Пекарь. Гравюра Йоста Аммана (1568) из книги Stände und Handwerker mit Versen von Han Sachs (1884). Wellcome Collection. CC-BY-4.0.

С. 74. Реймсский кафедральный собор. *Lefrançois-Pillion L.* Les sculpteurs de Reims. Paris: Les Éditions Reider Place Saint-Sulpice, 1928.

С. 75. Русская печь XV века. Реконструкция Музея истории Москвы. Фото авторов.

С. 85. Котел, склепанный из железных пластин, XII в. История культуры Древней Руси. Т. I. М., 1948. С. 89.

С. 89. Заяц на вертеле. *Симоненко П.* Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. М.: Изд. т-ва И. Д. Сытина, 1900.

С. 96. П. Ковалевский. Капустный сезон в маленьком городе. Всемирная иллюстрация. 1883. Т. 30. № 763. С. 137.

С. 117. Взбивание яблочного пюре с белками. Музей коломенской пастилы. Фото авторов.

С. 131. Валаамский монастырь. Отец Геронтий с телегой. Фотография Эйнара Эрици. Swedish National Heritage Board.

С. 136. Солонки из Углича и Новгородской губернии, XVIII в. *Бобринский А. А.* Народные русские деревянные изделия. М., 1910. Табл. 47.

С. 157. А. Бауман. Троицын день в деревне. Семик. Всемирная иллюстрация. 1880. № 596. С. 1.

С. 169. П. А. Сведомский. Праздник весны у древних славян. Всемирная иллюстрация. 1898. Т. 60. № 17.

С. 172. Пирожки-резники. Фото авторов.

С. 175. *Дедрина К.* Кухня на плите и примусе. Л., 1927.

С. 176. Ф. С. Козачинский. Шествие широкой Масленицы. Всемирная иллюстрация. 1898. Т. 60. № 7. С. 1.

С. 181. Шамот С. Л. Освящение пасхи, куличей и яиц на дворе Знаменской церкви на Невском проспекте в С.-Петербурге. Всемирная иллюстрация. 1877. № 430 (14). С. 1.

С. 184. П. С. Добрынин. Святой ночью в северной губернии. Огонек. 1914. № 14. С. 15.

С. 190. А. А. Чикин. С вербного базара. Всемирная иллюстрация. 1878. № 48.

С. 197. А. О. Адамов. Крестьянская свадьба в Ярославской губернии. Всемирная иллюстрация. 1878. № 48.

С. 209. Новые наименования блюд из издания «Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых (раскладки)». М., 1928.

С. 212. Подсобные хозяйства столовых. Общественное питание Фрунзенского района от XII к XIII районной партконференции. М., 1934. С.59.

С. 215. Судно на краболовном промысле. Рабочие выбирают лебедкой сети с крабами. Фото без указания авторства. В книге использованы фотографии М. В. Менджерицкого, А. И. Тулес и др. Книга о вкусной и здоровой пище. Под ред. Е. Л. Худякова, Б. В. Виленкина, М. И. Певзнера, О. П. Молчановой и др. М.: Пищепромиздат, 1939.

С. 216. Рыбные консервы. Графика Союзпищепромрекламы без указания авторства. Книга о вкусной и здоровой пище // под ред. О. П. Молчановой, Д. И. Лобанова, М. А. Скурихина, М. О. Лифшица, Н. П. Цыпленкова и др. М.: Пищепромиздат, 1952. Вклейка между с. 56 и 57.

С. 222. Титульный лист первого издания «Книги о вкусной и здоровой пище». М.: Пищепромиздат, 1939.

С. 238. О. Май. Раздача сбитня извозчикам на Дворцовой площади. Всемирная иллюстрация. 1876. № 371. С. 122.

С. 244. Неизвестный художник. Чай Петра Соловьева. Типолитография. Москва, конец XIX в.

С. 246. А. Мартынов. В петровской чайной после «Яра».

Огонек. 1914. № 15. С. 6.

С. 252. Марфино. Вид на пруд, мост и церковь Рождества Богородицы. «Souvenir de Marphino». Альбом с видами усадьбы «Марфино». М., 1900.

С. 254. Граф Д. А. Гурьев. *Гиппиус Г. А.* Современники, собрание литографических портретов государственных чиновников, писателей и художников, ныне в России живущих. СПб.: Изд. Г. Гиппиуса; Литогр. Гельмерсена, 1822. С. 47.

С. 258. Кухонная утварь. © Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“».

С. 259. Неизвестный художник. Портрет Екатерины Петровны Энгельгардт. 1810-е. Неизвестный художник. Портрет Льва Николаевича Энгельгардта. 1810-е. © Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“».

С. 261. Печь. © Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“».

С. 262. Старинная вафельница с гербами (1808). Музей-заповедник «Усадьба „Мураново“».

С. 264. Артишоки. Музей-заповедника А. П. Чехова «Мелихово». Фотография авторов.

С. 270. Чаепитие в парке под липами. Фотография И. Д. Менделеева. © Государственный мемориальный музей-заповедник Д. И. Менделеева и А. А. Блока.

С. 271. Кухня © Государственный мемориальный музей-заповедник Д. И. Менделеева и А. А. Блока.

С. 273. Мария Андреевна Бекетова. Фотография неизвестного автора, 1887. © Государственный мемориальный музей-заповедник Д. И. Менделеева и А. А. Блока.

С. 273. Книга М. А. Бекетовой «Кулинарные тетради семьи Бекетовых-Блока». Издание Музея-заповедника Д. И. Менделеева и А. А. Блока.

С. 292. Майонез из дичи на хрустаде. Майонез из филеев с равиготом. *Радецкий И.* Санкт-Петербургская кухня. СПб., 1862.

С. 312. Адриан ван Остаде. Торговка рыбой. 1660-е. Рейксмузеум, Амстердам / Rijksmuseum, Amsterdam.

С. 316. Карл Густав Маннергейм. Фото неизвестного автора. Агентство финского наследия. Коллекция исторических изображений. Коллекция Энкеля / Museovirasto. Historian kuvakokoelma. Enckellin kokoelma. CC BY 4.0.

С. 319. М. А. Зичи. Продавец селедки. 1850-е. © Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург, 2022. Фотографы Ю. А. Молодковец, В. С. Теребенин, Л. Г. Хейфец.

С. 322. И. Р. Бескин. Сельдь с гарниром. Кулинария / гл. ред. М. О. Лифшиц. М.: Госторгиздат, 1955.

С. 329. Рыбная буженина. *Dubois U.* École des cuisinières. Paris,

1876. P. 115.

С. 337. И. Р. Бескин. Советские сыры. Иллюстрация из книги «Кулинария» / гл. ред. М. О. Лифшиц. М.: Госторгиздат, 1955.

С. 350. Свекла (Beta vulgaris). Иллюстрация Игнаца Альберти. Icones Plantarum Medico-oeconomico-technologicarum. Wien, 1804.

С. 353. Сахарная свекла (Beta altissima). Иллюстрация Игнаца Альберти. Icones Plantarum Medico-oeconomico-technologicarum. Wien, 1804.

С. 359. Новгородская грамота № 586 (кон. 80-х гг. XI — 1 четв. XII в.). Прорись. *Янин В. Л., Зализняк А. А.* Новгородские грамоты на бересте (из раскопок 1977–1983 гг.). М.: Наука, 1986. С. 48.

С. 372. Крапива. *Thome O. W.* Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz. Gera-Untermhaus, 1885.

С. 382. Членский билет Николая Курбатова. Музей истории развития общественного питания Санкт-Петербурга.

С. 383. Николай Курбатов. Фото неизвестного автора. Музей истории развития общественного питания Санкт-Петербурга.

С. 395. Матросы крейсера «Дмитрий Донской». Фото неизвестного автора, 1893. Отдел эстампов и фотографий Библиотеки Конгресса США / Library of Congress Prints and Photographs Division. Detroit Publishing Company photograph collection.

С. 417. Рецепты котлет. Раскладки (нормы) расходования продуктов и размеры отходов и выходов при изготовлении блюд в предприятиях общественного питания (столовых и буфетах ЦТПО НКВД СССР). М., 1937.

С. 418. Али Бабиков. Из семейного архива Р. А. Бабикова.

С. 424. Юности честное зерцало или Показание к житейскому обхождению / собранное от разных авторов; напечатася повелением Царского Величества. Факсимильное издание. М.: Художественная литература, 1976. РГБ.

С. 430. Рабоче-мясной скот. Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона. Т. XXVI. СПб., 1899. Вклейка между с. 28 и 29.

С. 430. Бык Красавец серой украинской породы, выращенный в имении барона Фальц-Фейна. Фото неизвестного автора. Альбом пород крупного рогатого скота, разводимого в России. СПб., 1897.

С. 434. С. Шамот. Продажа дешевого мяса. Всемирная иллюстрация. 1883. Т. 30. № 775. С. 388.

С. 436. А. И. Лебедев. Грав. Крыжановский. Уличная харчевня. Всемирная иллюстрация. 1876. Т. 15. № 383. С. 356.

С. 441. Иллюстрация А. Бальдингера к книге Л. А. Чарской

«Записки маленькой гимназистки». СПб.; М.: Изд. Т-ва М. О. Вольф. 1912.

С. 445. Прейскурант колбасного заведения А. Кирхгейма. Всеобщий календарь на 1870 год. СПб., 1869.

С. 447. Вид на предубойные дворы и холодильник (Городские бойни. Торговая площадка для крупного рогатого скота). Альбом зданий, принадлежащих Московскому городскому общественному управлению. Т. 1. М., [б. д. (191-)]. С. 174.

С. 450. За мясную индустрию. № 33. 1942. 9 сентября.

С. 451. Разделка мясных туш на Московском мясокомбинате им. Микояна. 1940. Фото без указания авторства. Крупный рогатый скот. М., 1940. С. 118.

С. 459. *Dubois U.* École des cuisinières, méthodes élémentaires, économiques. Paris: Dentu, 1889.

С. 463. Меню торжественного обеда в доме генерала Льва Энгельгардта, 1812. Казанский федеральный университет. Научная библиотека им. Н. И. Лобачевского. Отдел рукописей и редких книг. Ф. ед. поступ., ед. хр. 4072. Л. 12.

С. 478. Реклама москворецких огурцов. Огонек. 1912. № 24.

С. 482. Лук первого года, севок. Фото авторов.

С. 486. Яблоко любовное. Коллаж из страниц «Словаря Академии российской. СПб.: Изд. Императорской Академии Наук, 1789–1794.

С. 491. Конопля. Pedanius Dioscurides — Der Wiener Dioskurides. Codex medicus Graecus der Österreichischen Nationalbibliothek. Graz: Akademische Druck- und Verlagsanstalt, 1999. Band 1 fol. 167 verso. S. 70.

С. 494. Рыжик посевной. Flora Batava. Afbeelding en Beschrijving der Nederlandsche Gewassen. Vol. XVIII. Haarlem: Erven Loosjes, 1889 // www.biolib.de.

С. 496. Пряничная доска. Фото авторов.

С. 499. Вяземский пряник, доска и скалка с рисунком-резьбой. Фото авторов.

С. 502. Поморские козули из поселка Умба. Фото авторов.

С. 503. Козуля — олень-воин. Фото авторов.

С. 505. Тетерка. Фото авторов.

С. 512. Колоб, кокорка, кружалка. *Колосов М. А.* Заметки о языке и народной поэзии в области северно-великорусского наречия // Приложение к XVIII тому Записок Императорской академии наук № 4. СПб., 1876. С. 36.

С. 513. Николай Петрович Шишков. Музей русского леденца в Рязани. Фото авторов.

С. 518. Граф Карл Васильевич Нессельроде. Русские современные деятели: Сборник портретов замечательных лиц

настоящего времени с биографическими очерками. СПб., 1880. Т. 7.

С. 526. А. А. Чикин. Внутренность казенной винной лавки. Всемирная иллюстрация. 1898. Т. 59. № 1519. С. 250.

С. 527. Приемка спирта. Всемирная иллюстрация. 1898. Т. 59. № 1517. С. 200.

С. 534. Владимир Михайлович Снегирев. Фото из архива О. В. Снегиревой.

С. 536. К. Гампельн. Портрет Д. В. Давыдова. Фрагмент (1820-е) © Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург, 2022. Фотографы Ю. А. Молодковец, В. С. Теребенин, Л. Г. Хейфец.

С. 550. Лев Толстой и Илья Мечников. Фотография С. Г. Смирнова. Огонек. 1909. № 24. С. 3.

Вкладка

1. Царский пир в Грановитой палате Московского Кремля в 1613 году. Лит. В. Кудинова. Книга об избрании на царство царя Михаила Федоровича. М.: Синодальная типография, 1856. Л. 34.

2. Адриан ван Утрехт. Натюрморт. Рейксмузеум, Амстердам / Rijksmuseum, Amsterdam.

3. Кулага. Фото авторов.

4. Готовая нарезанная коломенская пастила. Музей коломенской пастилы. Фото авторов.

5. Ромовая баба. Фото авторов.

6. Курник из села Ильинка Скопинского района Рязанской области. Фото Александра Соловьева.

7. Рюмочная передача. Фото авторов.

8. Майонез из дичи (современная реконструкция). Фото авторов.

9. Буженина. Фото авторов.

10. Холодник. Фото авторов.

11. Ингредиенты окрошки. Фото авторов.

12. Ботвинья с раками и осетриной. Фото авторов.

13. Пожарские котлеты. Фото авторов.

14. Тельное по современному рецепту. Фото авторов.

15. Ушное. Современная реконструкция. Фото авторов.

16. Смоленская верещака. Фото авторов.

17. Мясо по-французски, советский вариант. Фото авторов.

18. Вареники с вишней. Фото авторов.

19. Пряники новоторжские на простокваше. Фото авторов.

20. Удмуртские перепечи. Фото авторов.

21. Сахарная голова. Музей русского леденца в Рязани. Фото авторов.

22. Холодец из яблок. Фото авторов.

23. Пудинг Нессельроде. Фото авторов.

24. Ставленный мед (современное производство). Фото авторов.

25. Медовуха в современном суздальском ресторане. Фото авторов.

notes

Примечания

1

«Манеры столь близки турецким…» — писал Джером Турбервиль, а Сигизмунд Герберштейн и польский посол при московском дворе де ла Нёвилль отмечали, что одежда русских очень похожа на одежду татар и турок. См.: *Турбервиль Д.* К Паркеру / *Горсей Дж.* Записки о России XVI — начала XVII века. М., 1990. С. 258; *Герберштейн С.* Записки о Московии. М., 1990. С. 117; *Нёвилль Ф де ла.* Любопытные и новые известия о Московии // Россия XV–XVII веков глазами иностранцев. Л., 1986. С. 518.

2

Астахова А. М. Илья Муромец в русском эпосе // Илья Муромец. М., 1958. С. 407.

3

«Муравленая» значит выложенная изразцами, покрытыми зеленой глазурью. Эта технология появилась в России лишь в начале XVII века.

Там же. С. 15.

Лёвшин В. Русская поварня. М., 1816. С. 1.

Забелин И. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 1990. С. 38.

7

Росписи кушанью боярина Бориса Ивановича Морозова. Временник Императорского Московского общества истории и древностей российских. Кн. VI. М., 1850. С. 31.

8

Здесь и далее в цитатах из источников сохраняются особенности оригинального текста, за исключением дореволюционной орфографии. Рецепты блюд набираются курсивом. — *Прим. ред.*

9

ГАРФ. Ф. 642. Письмо Елены Молоховец вдовствующей императрице Марии Федоровне. 11 февраля 1894. Оп. 1. Д. 2241. Л. 1–2.

Одигье М. Послесловие // *Карем А.* Искусство французской кухни XIX столетия. Т. 2. СПб., 1867. С. 264.

Калайдович К. Памятники российской словесности XII в. М., 1821. С. 165–203.

Друковцов С. Поваренные записки. М., 1779. С. 9.

13

Лёвшин В. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Ч. IV. Т. II. М., 1795. С. 99.

14

Что означает «залейзовать льезоном», сам Радецкий объясняет так: нужно «отбить» в кастрюлю 4 желтка, развести сливками или сметаной и процедить сквозь сито. А когда суп готов, влить половник бульона в лейзон и размешать. Затем, разлив суп по тарелкам, добавить в каждую лейзон.

15

Александрова-Игнатьева П. П. Практические основы кулинарного искусства. СПб., 1914. С. VI.

Кенгис Р. П., Мархель П. С. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. М., 1959.

Лёвшин В. Русская поварня. М., 1816. С. 1.

Лёвшин В. Всеобщее и полное домоводство. Ч. I. М., 1795. С. V.

19

ГАРФ. Письмо Елены Молоховец вдовствующей императрице Марии Федоровне. 11 февраля 1894. Ф. 642. Оп. 1. Д. 2241. Л. 1–2.

20

См: *Сюткин П., Сюткина О.* Русская и советская кухня в лицах. М., 2016.

21

Рыбаков Б. А. Киевская Русь и русские княжества XII–XIII вв. М., 1993. С. 67.

Блок М. Феодальное общество. М., 2003. С. 161.

23

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 31.

Пирас К. Италия. Гастрономия. М., 2009. С. 9.

25

Материалы географии и статистики России, собранные офицерами генерального штаба. Рязанская губерния / сост. М. Баранович. СПб., 1860. С. 399.

Попроцкий М. Материалы для географии и статистики России (Калужская губерния). Ч. II. СПб., 1864. С. 181.

Современник. 1848. Т. XII. Разд. V. С. 22.

Лермонтов М. Ю. Герой нашего времени // *Лермонтов М. Ю.* Полн. собр. соч. М., 1913. С. 809.

29

Достоевский Ф. М. Неточка Незванова // *Достоевский Ф. М.* Полн. собр. соч. Т. 2. Л., 1972. С. 143.

30

Чехов А. П. Апоплексический удар // Собр. соч.: в 12 т. Т. 3. М., 1961. С. 483.

31

Татищев В. И. Русь домосковская. История российская во всей ее полноте. Ч. 1. М., 2015. С. 229.

Послания митрополита Никифора. М., 2008. С. 80.

Блок М. Указ. соч. С. 43.

Олеарий А. Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно. СПб., 1906.

35

Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам. Ч. I. СПб., 1907. С. 58.

Там же. С. 84.

Писарев Д. И. Мотивы русской драмы // Полн. собр. соч.: в 6 т. Т. II. Вып. 1. СПб., 1894. С. 287.

38

Позднезарубинецкие памятники на территории Украины (вторая половина I–II в. н. э.) / отв. ред. А. М. Обломский. М., 2010. С. 40.

39

См., напр.: *Русанова И. П.* Караваи в языческих обрядах славян // IV научная конференция Российской народной академии наук. М., 1993. С. 27–30. *Винокур И. С.* Волынские «хлебцы» // Научный ежегодник Черновицкого университета за 1958 г. Черновцы, 1960. С. 109–111.

Мысько Ю. В. Почитание печи у восточных славян // Хлеб в народной культуре: этнографические очерки. М., 2004. С. 87.

41

Кузьмин С. Л. Ладога в эпоху раннего средневековья (середина VIII — начало XII в.) // Исследование археологических памятников эпохи Средневековья. СПб., 2008. С. 77.

Раппопорт П. А. Древнерусское жилище. Л., 1975. С. 150.

43

Даниила Заточника моление к своему князю Ярославу Всеволодовичу // *Горожанский Я.* Памятники древней письменности в русском переводе. М., 1886. С. 86.

Там же. С. 149.

Сильвестр. Домострой. М., 1990. С. 168.

46

Путешествие в Московию Рафаэля Барберини в 1565 году // Сын отечества. 1842. № 6. С. 10.

47

Поездка Ганзейского посольства в Москву (1603 г.) // Сборник материалов по Русской истории начала XVII века. СПб., 1896. С. 21.

Сведения о России конца XVI в. Паоло Кампани // Вестник МГУ. Серия IX. История. 1969. № 6. С. 82.

49

Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 208.

50

Разрядная книга 7124 года // Временник общества истории и древностей российских. Кн. 2. СПб., 1849. С. 46.

51

Алеппский П. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским (Москва, Новгород и путь от Москвы до Днестра) // Чтения в обществе истории и древностей российских. Кн. 4 (187). СПб., 1898. С. 10.

Рабинович М. Г. Указ. соч. С. 75.

53

Воронежская ученая архивная комиссия. Труды Воронежской ученой архивной комиссии // Воронеж. учен. арх. комис. / под ред. Зверева С. Воронеж, 1903. С. 416.

Флетчер Д. О государстве русском. М., 2002. С. 159.

55

Имеется в виду 7171 год от сотворения мира или 1663 год от рождества Христова. 170 год, упомянутый далее в тексте, — это 7170 год от сотворения мира (1662-й от рождества Христова).

Русско-шведские экономические отношения в XVII веке // сост. Давыдова М. Б., Шаскольский И. П., Юхт А. И. М., 1960. С. 226.

Вебер Ф. Х. Записки Вебера // Русский архив. 1872. № 7–8. С. 1350.

Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. М., 2000. С. 50.

59

Древняя Русь. Быт и культура / под ред. Б. А. Колчина, Т. И. Макаровой. М., 1977. С. 14.

Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. СПб., 1903. С. 377.

61

Лебедев Г. С. Сопка у д. Репьи в Древнем Полужье // Институт археологии. Краткие сообщения. М., 1978. № 155. С. 96.

Забелин И. Материалы для истории, археологии и статистики города Москвы. Ч. I. М., 1884. С. 1299.

63

Описные книги на вотчины и поместья князей Василия и Алексея Голициных. Розыскные дела о Федоре Шакловитом и его сообщниках. Т. IV. СПб., 1893. С. 433.

64

Опись имущества царя Василия Иоанновича и братьев его князей Димитрия и Ивана Шуйских // Акты исторические, собранные и изданный Археографической комиссией. Т. II. СПб., 1841. С. 406.

Писарев Н. Домашний быт русских патриархов. М., 1904. С. 28.

66

Домашний стол: как варить, печь и жарить вкусно и дешево. М., 1894. С. 4.

Друковцов С. В. Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам. М., 1773. С. 76.

Лёвшин В. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Т. II. С. 70.

Радецкий И. Альманах гастрономов. СПб., 1877. С. 10.

Там же. С. 191.

Мордовцев Д. Л. Железом и кровью. СПб., 1896. С. 301.

72

Домашний стол: как варить, печь и жарить вкусно и дешево. М., 1894. С. 291.

73

Иванова И. А. Поваренная книга в подарок молодым хозяйкам. М., 1899. С. 121.

Краткий путеводитель по Кавказским минеральным водам. Пятигорск, 1900. С. 19.

Селиванов В. В. Год русского земледельца. Зарайский уезд Рязанской губернии. Рязань, 1887. С. 100–102.

76

Ведро — основная русская дометрическая мера объема. Ее значение менялось с XVI по XIX век, составляя от 12 до 15 литров. Ушат равнялся 2 ведрам.

77

Хлебная четверть — мера веса зерна. Впервые она встречается в актах 1490 года, но могла существовать и до этого. В начале XVII века составляла пять пудов, в середине столетия — уже пять пудов с четвертью, а в XVIII веке — 7 пудов 10 фунтов. Четверик — мера объема, употреблявшаяся с XV по начало XX века, составляла 26,24 литра.

Симонов Л. Н. Квасоварение и домашнее пивоварение. СПб., 1898. С. 60.

Зарубин П. Торговая Волга // Библиотека для чтения. 1861. Т. 168. С. 9.

80

Лаврентьевская летопись 1377 г. РНБ. Ф. 550. F. п. IV. 2. Л. 44. Об. 1.

81

Толстая С. А. Поваренная книга С. А. Толстой. М., 2014. С. 35.

Максимов С. В. Куль хлеба и его похождения // Собр. соч. Т. VII. СПб., 1908–1913. С. 28.

83

Авдеева Е. Полная поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1875. С. 448.

Романов Е. Р. Белорусский сборник. Вильна, 1912. Вып. VIII. С. 34.

85

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Ч. 2. СПб., 1865. С. 820.

Дембовецкий А. С. Опыт описания Могилевской губернии. Могилев-на-Днепре, 1882. С. 632.

Сильвестр. Домострой. М., 1990. С. 72.

Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1860. С. 88.

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. II. М., 2006. С. 246.

90

О царском кормовом жалованье на день Пятидесятницы поверенным, присланным из Киево-Печерской Лавры // Описание Киево-Печерской Лавры. Киев, 1831. С. 225.

Терещенко А. Быт русского народа. Ч. I. СПб., 1848. С. 242.

Шилова Е. Н. Словарь тюркизмов в русском языке. М., 1976. С. 221.

Мещерский В. П. Очерки нынешней общественной жизни в России. СПб., 1868. С. 24.

Алпатов М. В. Александр Андреевич Иванов. Л., 1983. С. 46.

Ломоносов М. В. Первые основания металлургии или рудных дел // Сочинения. Т. II. СПб., 1847. С. 509.

Толстой Л. Н. Ответ синоду // Собр. соч. Т. XVII. М., 1984. С. 201.

Семевский М. И. Покровский девичий монастырь в городе Суздале. Место заточения А. Ф. Лопухиной // Русский вестник. 1860. Т. XXX. С. 564.

Рейтенфельс Я. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии. М., 1905. С. 154.

Карамзин Н. М. История государства Российского. Кн. III. СПб., 1843. С. 148.

Шлихтинг А. Новое известие о России времени Ивана Грозного. М., 1934. С. 39.

101

Петрей П. История о великом княжестве Московском // О начале войн и смут в Московии. М., 1997. С. 258.

Гваньини А. Описание Московии. М., 1997. С. 151.

103

Курц Б. Сочинение Кильбургера о русской торговле в царствование Алексея Михайловича // Сборник студенческого историко-этнографического кружка при Императорском университете Святого Владимира. Вып. 6. Киев. 1915. С. 302.

104

Фома Аквинский. О правлении государей // Политическая структура эпохи феодализма в Западной Европе в XI–XVII веках. Л., 1990. С. 242.

Metzner P. Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, Skill, and Self-Promotion in Paris during the Age of Revolution. Berkeley, 1998. P. 71.

106

Grimod de La Reyniere A. Almanach des Gourmands. Paris, 1810. P. 63.

107

Наша пища. 1893. № 23–5. С. 361.

108

Там же.

109

Семевский М. Покровский девичий монастырь // Русский вестник. 1860. Т. XIII. С. 598.

110

Брикнер А. Г. Расходная книга Никона, как источник для истории хозяйства в России. СПб., 1875. С. 220.

111

Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1860. С. 315.

Павел Алеппский, архидиакон патриарха Макария // Сборник материалов для исторической топографии Киева и его окрестностей. Киев, 1874. С. 60.

113

«Вопрошание Кириково» было достаточно распространенным произведением в древнерусской рукописной традиции. Существует по крайней мере 36 списков памятника в составе Кормчих книг, а также отрывки текста сочинения в составе сборников канонического содержания. Древнейший из сохранившихся списков «Вопрошания Кирикова» находится в Новгородской Кормчей (ГИМ, Син. № 132) и датируется 1280-ми годами. Наиболее поздние списки памятника относятся к середине XVII века, большая часть списков датируется концом XV — началом XVI века. Данный фрагмент приведен по изданию: Древнерусский текст по списку Основного собрания БАН 21.5.4 (рукопись бывш. Плигинского собрания № 14). Л.278б.

Забелин И. Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 1915. С. 299.

115

Степанов Н. П. Народные праздники на святой Руси. СПб., 1899. С. 149.

Терещенко А. В. Быт русского народа. Ч. I. СПб., 1848. С. 257.

117

Авдеева Е. А. Полная поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1875. С. 296.

Дорошевич В. М. Театральная критика. Минск, 2004. С. 91.

119

Там же.

Сахаров И. П. Сказания русского народа. СПб., 1841. С. 625.

121

Агапкина Т. А. Славянские древности: этнолингвистический словарь в пяти томах. Т. 4. М., 2014. С. 37.

Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. XIX — начало XX в. М., 1979. С. 68.

123

Данилевский Г. П. Из Украины. Сказки и повести. СПб., 1860. С. 124.

124

Чулков М. Д. Словарь русских суеверий. СПб., 1782. С. 4.

125

Терещенко А. В. Быт русского народа. Ч. VI. СПб., 1848. С. 67.

Калинский И. П. Церковно-народный месяцеслов на Руси. СПб., 1877. С. 183.

Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. XIX — начало XX в. М., 1979. С. 193.

128

Обряды с завиванием березы были распространены в семик — седьмой четверг после Пасхи. Ветви березы связывали между собой, скручивали венком, украшали лентами. Это общий символический момент праздника во множестве российских губерний, имеющий аналоги и в других европейских странах. Как считает известный российский этнограф Д. К. Зеленин, этот обряд уходит своими корнями к древним тотемическим представлениям.

Селиванов В. В. Указ. соч. С. 62.

130

Достоевский Ф. М. Дневник писателя // Полн. собр. соч. Т. XII. СПб., 1883. С. 238.

131

Роспись царским кушаньям. Акты исторические, собранные и изданные Археографической комиссией. Т. II. СПб., 1841. С. 427.

Кавелин К. Д. Этнография и правоведение. Исследования, очерки и заметки. СПб., 1900. С. 82.

133

В данном случае имеются в виду служащие приказов (органов государственного управления). Они были двух чинов — дьяки и подьячие, занимались делопроизводством, выполнением поручений, рассмотрением жалоб.

Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1860. С. 83.

135

Архангельский А. Село Давшино Ярославской губернии Пошехонского уезда. Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. II. СПб., 1854. С. 39.

Лёвшин В. Русская поварня. С. 31.

137

Авдеева Е. Записки о старом и новом русском быте. СПб., 1842. С. 74.

138

Авдеева Е. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1846. С. 19.

139

Навроцкий И. Новая полная поваренная книга. СПб., 1808. С. 377.

140

Радецкий И. Санкт-Петербургская кухня. СПб., 1862. С. 178.

141

Дедрина К. Я. Кухня на плите и примусе. Л., 1927. С. 88.

142

Полугар — продукт дистилляции, продавался официально в лавках или трактирах. С начала XIX века был установлен его стандарт крепости — 38,5 градусов. Привилегия продажи полугара в казну принадлежала только дворянству. Для собственных нужд другим сословиям не возбранялось перегонять крепкие напитки из браги (домашнее вино обычно двойной перегонки или менее качественная сивуха), изготавливать пиво. Брага — напиток крепостью 3–8 градусов, получаемый в результате сбраживания сахара (меда) с фруктово-ягодным или зерновым суслом. Может употребляться в натуральном виде или служить сырьем для последующей перегонки.

143

Архангельский А. Село Давшино Ярославской губернии Пошехонского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Т. II. СПб., 1854. С. 43.

Радецкий И. Санкт-Петербургская кухня. С. 478.

Епишкин Н. И. Исторический словарь галлицизмов русского языка. М., 2010. С. 3519.

Радецкий И. Санкт-Петербургская кухня. С. 481.

147

Корф Н. А. Русская начальная школа. Руководство для земских гласных и учителей сельских школ. СПб., 1871. С. 69.

Шафонский А. Черниговского наместничества топографическое описание. Киев, 1851. С. 30.

149

Афанасьев-Чужбинский А. С. Поездка на Днепровские пороги и на Запорожье. // Морской сборник. Том XXXVI, № 8. СПб., 1858. С. 256.

150

Русский художественный листок. СПб., 1862. С. 48.

151

Броневский В. Б. История Донского войска. Ч. III. СПб., 1834. С. 194.

Дубровский Н. Верба. М., 1869. С. 5.

153

Вербное гулянье // Отечественные записки. 1821. Ч. 6. С. 111.

Снегирев И. М. Русские простонародные праздники и суеверные обряды. Вып. IV. М., 1839. С. 194.

Терещенко А. В. Быт русского народа. Ч. VI. СПб., 1848. С. 83.

Карамзин Н. М. История государства российского. СПб., 2020. С. 449.

157

Голышев И. А. Богоявленская слобода Мстёра Владимирской губернии Вязниковского уезда. Владимир, 1863.

Степанов Г. Последний труд слепца-старца Герасима Степанова. Ч. II. СПб., 1851. С. 66.

159

Свадебные обряды крестьян Сердобского уезда // Архив историко-юридических сведений, относящихся до России. Кн. III. Ч. VI. М., 1861. С. 40.

Самоделова Е. А. Орнитоморфные символы в свадебном обряде и поэзии (на материале Рязанской области) // Поэзия и обряд. М., 1989. С. 95.

161

Мансуров А. А. Описание рукописей этиологического архива Общества исследователей Рязанского края. Вып. 1. Рязань, 1929. С. 39.

162

Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Т. 2. М., 1967. С. 283.

163

Котошихин Г. О России в царствование Алексея Михайловича. СПб., 1840. С. 25.

Левитов А. И. Именины сельского дьячка // *Левитов А. И.* Собр. соч. Т. I. М., 1884. С. 394.

165

Шубинский С. Н. Очерки из жизни и быта прошлого времени. СПб., 1888. С. 11.

Пушкин А. С. Рославлев // Полн. собр. соч. Т. VIII. М., 1940. С. 749.

167

Вяземский П. А. Письма из Парижа // Полн. собр. соч. князя П. А. Вяземского: в 12 т. Т. I. СПб., 1878. С. 244.

Белинский В. Г. Рецензия на «Славянский сборник» Н. В. Савельева-Ростиславича // Полн. собр. соч.: в 12 т. Т. IX. СПб., 1910. С. 456.

169

Вяземский П. А. Старая записная книжка // Полн. собр. соч. князя П. А. Вяземского: в 12 т. Т. 8. СПб., 1878. С. 139.

170

Пушкин А. С. Отрывки из писем, мысли и замечания // Полн. собр. соч. М., 1949. Т. 11. С. 56.

171

Чичерин Б. Н. Курс государственной науки. Ч. II. М., 1896. С. 359–360.

172

Шевырев С. П. Взгляд русского на современное образование Европы // Москвитянин. 1841. Ч. I. С. 244.

173

Шевырев С. П. Лекции о русской литературе, читанные в Париже в 1862 году // Сборник отделения русского языка и словесности Императорской Академии наук. Том XXXIII. № 5. СПб., 1884. С. 258–259.

Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых (раскладки). М., 1928.

175

Работница и крестьянка. 1930. № 3. С. 12.

176

Шацилло Б. А., Серебряная М. Л., Лейензон Л. А. Об усвоении белков и жиров дельфина в условиях нормального питания. Сборник научных трудов государственных курортов Южного берега Крыма. Т. III. Симферополь, 1932. С. 141.

177

Раневская Ф. Г. Самые остроумные афоризмы и цитаты. М., 2012. С. 27.

178

РГАСПИ. Из протокола заседания Политбюро ЦК ВКП(б), 29 декабря 1948 г. Сообщение тт. Шкирятова и Абакумова о Жемчужиной П. С. Ф. 17. Оп. 3. Д. 1073. Л. 56.

Микоян А. И. Так было. М., 1999. С. 110.

Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1939. С. 13.

181

Калинин И. Между чтением и пищеварением // Эрмитаж. 2007. № 6. С. 28.

182

Книга о вкусной и здоровой пище. С. 6.

183

Там же. С. 7.

184

Келли К. Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise — противоречие в терминах? // Антропологический форум. 2011. № 15. С. 276.

Фицпатрик Ш. Повседневный сталинизм. Социальная история Советской России в 30-е годы: город. М., 2008. С. 114.

Стрюйс Я. Путешествие по России голландца Стрюйса // Размышления о России и русских. М., 1994. С. 34.

187

Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1860. С. 86.

188

Койэтт Б. Москва при смерти тишайшего государя. Выдержки из записок иностранца-современника // Русская старина. 1893. № 12. С. 536.

189

Полное собрание законов Российской империи. Т. XLIV. Ч. I. СПб., 1830. С. 75.

190

Развалина петербургского народного быта // Иллюстрация. Т. VI. Ч. VI. Хроника. СПб., 1848. С. 94.

191

Энциклопедический лексикон. Т. IV. СПб., 1835. С. 140.

Бурнашев В. Опыт терминологического словаря сельского хозяйства, фабричных промыслов и быта народного. СПб., 1843. С. 26.

193

Исторический вестник. Т. VIII. СПб., 1882. С. 291.

194

Кулябка К. Ф. Из воспоминаний старого орловца // Кадетство. Воспоминания выпускников военных училищ XIX века. М., 2018. С. 481.

195

Лейкин Н. А. Шуты гороховые. Картинки с натуры. СПб., 1879. С. 72.

196

Башуцкий А. Панорама Санкт-Петербурга. Кн. III. СПб., 1834. С. 62

Там же. С. 62.

Петербургское купечество. Физиологический очерк // Современник. 1847. Т. III. С. 195.

199

Там же. С. 196.

Иванов Е. Меткое московское слово. М., 1982. С. 287.

Гиляровский В. А. Москва и москвичи. СПб., 2008. С. 203.

202

Огонек. 1914. № 15. С. 6.

Раевский В. Ф. Сочинения. Ульяновск, 1961. С. 201.

Декабристы-литераторы. Литературное наследство. М., 1956. Т. 60. Вып. 2. С. 152.

205

Чехов А. П. Новая дача // *Чехов А. П.* Полн. собр. соч. Т. 4. М., 1903. С. 64.

Шамурин Ю. Подмосковные. М., 1912. С. 87.

Первая эпоха преобразований императора Александра I // Вестник Европы. 1866. Т. 1. С. 167.

Вигель Ф. Записки. М., 2000. С. 135.

209

Москва за столом // Москвитянин. 1856. № 5. С. 433.

Голицын А. Л. Историческая справка о гурьевской каше // Исторический вестник. 1900. Т. 79. С. 418–420.

211

Чехов А. П. Письмо Билибину В. В. от 22 февраля 1892 г. // Полн. собр. соч. и писем. Т. 4. М., 1976. С. 360–361.

212

Дроздова М. Из воспоминаний об А. П. Чехове // Новый мир. 1954. № 7. С. 211.

213

Чехов А. П. Письмо Мизиновой Л. С., март 1892 г. // Полн. собр. соч. и писем. Т. 5. М., 1976. С. 38.

214

Чехов А. П. Письмо Суворину А. С. от 6–7 марта 1892 г. // Полн. собр. соч. и писем. Т. 5. М., 1976. С. 16–18.

215

Мелиховский летописец: Дневник Павла Егоровича Чехова / сост. А. П. Кузичева, Е. М. Сахарова. М., 1995. С. 21.

216

Чехов А. П. Письмо М. В. Киселевой от 6 января 1888 г. // Письма Чехова. Т. II. М., 1912. С. 5.

217

Чехов А. П. Сирена // Полн. собр. соч. и писем. Т. 6. М., 1976. С. 247.

Бекетова М. А. Воспоминания об Александре Блоке. М., 1990. С. 435.

219

Там же. С. 420.

Бекетова М. А. Воспоминания об Александре Блоке. М., 1990. С. 424.

221

Обзор учреждения в России православных монастырей со времени введения штатов по духовному ведомству (1764–1869). СПб., 1869. С. 51.

Сарычев Б. Г. Хлебопечение в СССР и за границей. М., 1929.

Бакзевич Д. Д. Товароведение продовольственных продуктов. М., 1939. С. 21.

Подробно воспоминания Л. И. Пучковой были приведены в нашей книге: *Сюткина О., Сюткин П.* Непридуманная история советской кухни. М., 2013. С. 51–52.

Плотников П. М., Колесников М. Ф. 350 сортов хлебобулочных изделий. М., 1940.

Viard A. Le cuisinier impérial, ou l’ Art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes, avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu’à soixante couverts. Paris, 1806. P. 62.

227

Eustache L. The French Cook, or, The Art of Cookery: Developed in All Its Branches. London, 1815. P. 34.

Радецкий И. Альманах гастрономов. Кн. II. СПб., 1853. С. 186.

229

Чумичка — половник, ковш. Примерный объем — около 100 мл.

Радецкий И. Санкт-Петербургская кухня. С. 130.

231

Александрова-Игнатьева П. П. Практические основы кулинарного искусства. СПб., 1909. С. 589.

232

Симоненко П. Ф. Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. М., 1892. С. 459.

233

Москва за столом // Москвитянин. 1856. Т. II. № 5. С. 418.

Там же. С. 436.

235

Там же. С. 441.

Салтыков-Щедрин М. Е. Новый нарцисс, или Влюбленный в себя // Собр. соч. в 30 т. Т. 7. М., 1969. С. 34.

237

Григорий Павлович Ермилин — известный кулинар, отдавший 65 лет жизни развитию общественного питания. С 1939 года он работал заведующим производством ресторана «Москва». Воспитал многих известных поваров и руководителей общественного питания. Заслуженный работник торговли РСФСР, награжден орденом Ленина и другими правительственными наградами.

238

Сюткина О. А., Сюткин П. П. Непридуманная история советской кухни. С. 176.

239

Книга о вкусной и здоровой пище. С. 302.

Кулинария. М., 1955. С. 151.

241

Русская кулинария. М., 1962. С. 383.

Лёвшин В. А. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Ч. III. С. 17.

243

Хрустад — не предназначенный для еды постамент для дичи или мяса, сделанный из риса, картофельного пюре, крахмала, манной крупы, хлебных гренок.

Одоевский В. Ф. Кухня: лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. СПб., 2007. С. 71.

Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. М., 2007. С. 84.

Салтыков-Щедрин М. Е. Пошехонская старина // Собр. соч. в 30 т. Т. 17. М., 1974. С. 40.

247

Сегодня Сарепта входит в Красноармейский район Волгограда. Там сохранились самые старые в городе каменные строения — дома немецкой колонии гернгутеров. Среди зданий — кирха, освящённая в 1772 году (старейшее здание Волгограда), ныне принадлежащая лютеранской общине. В 1989 году на базе одного из зданий был создан музей-заповедник «Старая Сарепта».

248

Сальпикон — смесь различных продуктов, нарезанных мелкими кубиками.

Крушеван П. А. Что такое Россия? М., 1896. С. 315.

250

Авдеева Е. А. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1842. С. 60.

251

Шамбинаго А. Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек. СПб., 1860. С. 47.

Зограф Н. Питательная пища, доступная небогатому человеку. М., 1909. С. 38.

253

Полный подарок молодым хозяйкам. М., 1905. С. 719.

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 603.

255

За здоровый культурный быт. Сборник статей / У. Дубняк, Е. Ершова, д-р Попов [и др.]. М., Л., 1931. С. 143.

Верещагин В. Очерки Архангельской губернии. СПб., 1849. С. 163.

Штукенберг И. Ф. Статистические труды И. Ф. Штукенберга. Т. I. СПб., 1858. С. 64.

258

Исследование о состоянии рыболовства в России. Т. VII. СПб., 1863. С. 74.

259

Риппас Б. Отчет о поездке на Кольский полуостров. СПб., 1895. С. 10.

260

Исследование о состоянии рыболовства в России. Т. VII. СПб., 1863. С. 75.

Сильвестр. Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. СПб., 1867. С. 177.

Лёвшин В. Словарь поваренный, кандиторский, приспешничий и дистиллаторский. Ч. V. С. 41.

Радецкий И. Санкт-Петербургская кухня. С. 241.

Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки Малороссиян. Киев, 1860. С. 150.

265

Кварта — в данном случае старинная мера объема, равная 1,23 литра.

Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. СПб., 1790. С. 4.

Степанов Г. Последний труд слепца-старца Герасима Степанова. Ч. I. С. 81.

268

РГАДА. Наказной список великого князя Ивана Васильевича Матвею Оленину на доходы с кормления. Ф. 210. Д. 235. Л. 137–138.

Правда Русская. Т. III. М. 1963. С. 43.

Сильвестр. Домострой. М., 2005. С. 235.

Мещерский А. В. Воспоминания. М., 1901. С. 10.

Бурнашев В. П. Петербургский старожил. Воспоминания об эпизодах моей частной и служебной деятельности // Русский вестник. 1872. Т. 99. С. 113.

Б. Л. Участие земства в развитии крестьянских промыслов // Дело. 1884. № 5. С. 24.

Калантар А. Как отличить настоящие заграничные сыры от русских // Наша пища. 1892. № 10. С. 8.

Верещагин Н. В. Сыроварные ассоциации в Швейцарии // Кооперация: Страницы истории. Т. 1. Кн. 1. М., 1999. С. 456.

Замятин Е. Сочинения. М., 2003. С. 497.

Балабин Е. И. Далекое и близкое, старое и новое. М., 2009. С. 148.

Павлова Е. Продукты, появившиеся с легкой руки Сталина // Российская газета. 2014. 6 апреля. С. 3.

Салтыков-Щедрин М. Е. Письмо П. В. Анненкову // Письма. Кн. III. М., 1937. С. 15.

Головщиков К. Город Пошехонье (Ярославской губернии) и его уезд. Ярославль, 1890. С. 28.

281

Шувариков А. С. История кафедры молочного дела // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. 2012. Вып. 6. С. 188.

282

Секрет пошехонского сыра // Золотое кольцо. 2008. 17 июля. С. 3.

283

Авдеева К., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1911. С. 35.

Czerniecki S. Compendium ferculorum, albo Zebranie potraw. Kraków, 1682.

Ibid. S. 71.

Сильвестр. Домострой. М., 1990. С. 73.

Nottingham S. Beetroot. 2004. SFN (Electronic Book) // https://www.academia.edu/21542519/Beetroot. Дата обращения: 11.01.2021.

Bingen H. von, Riethe P. Naturkunde. Salzburg, 1989.

Burlakoff N. The world of Russian Borsch. N. Y., 2013. P. 5.

Gerard J. Herbal. 1597. P. 855.

Хотели бы выразить благодарность Виктору Лендерману за помощь в изучении этого аспекта.

Лёвшин В. Русская поварня. С. 9.

Иогансон Ю. А. Поваренная книга. СПб., 1902. С. 46.

Авдеева Е. А. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1846. С. 140, 143.

295

Опытный хозяйственный домоводец и эконом. М. 1827. С. 86.

Лишин А. А. Борщ из свеклы и яблоков // Наша пища. 1893. № 3–9. С. 430.

Островский Б. Г. Адмирал Макаров. М., 1954. С. 241.

Макаров С. О. Документы. Т. II. Центральный государственный архив Военно-морского флота СССР. М., 1950. С. 474.

Шевченко Т. Г. Кобзарь. Повести. Киев, 1983. С. 454.

Чужбинский А. Воспоминания о Т. Г. Шевченко. СПб., 1861. С. 29.

301

Авдеева Е. А. Карманная поваренная книга. СПб., 1846. С. 23.

302

Чехов А. П. Письмо Шавровой-Юст Е. М. от 29 октября 1897 г. // Полн. собр. соч. и писем. М., 1979. Т. 7. С. 88.

303

Летопись жизни и творчества А. П. Чехова. Т. 2. М., 2004. С. 166.

Бруин К. де. Путешествие через Московию Корнелия де Бруина. М., 1873. С. 67.

305

О правилах для поселения русских и иностранцев в Амурской и Приморской областях Восточной Сибири // Полное собрание законов Российской империи. Собрание второе. Т. XXXVI. Отд. 1. 1861. Ст. 36928.

306

Цит. по: *Турмов Г.* По дуге большого круга. М., 2016. С. 13.

307

Быт крестьян Курской губернии, Обоянского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. V. СПб., 1862. С. 14.

Салтыков-Щедрин М. Е. Письма к тетеньке // Полн. собр. соч. СПб., 1892. Т. XI. С. 567.

Алмазов Б. Н. Сочинения. Т. I. М., 1892. С. 162.

Быт белорусских крестьян // Вестник Императорского Русского географического общества. Кн. V. Отд. III. СПб., 1853. С. 10.

311

Быт крестьян Курской губернии, Обоянского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. V. СПб., 1862. С. 14.

312

Расходная книга Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся патриарху Адриану и разного чина лицам с сентября 1698 по август 1699 года. СПб., 1890. С. 163.

Друковцов С. Поваренные записки. С. 9.

Александрова-Игнатьева П. П. Практические основы кулинарного искусства. СПб., 1909. С. 243.

315

Челышко (или челышко-соколок) — часть говяжьей туши, прилегающая спереди к грудинке.

316

Наша пища. 1893. № 21–23. С. 334.

317

Новейший и любопытнейший указатель Москвы. М., 1829. С. 76.

Наша пища. 1893. № 21–23. С. 334.

319

Роспись царским кушаньям // Акты исторические, собранные Археографической комиссией. Т. II. СПб., 1841. С. 426.

320

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Ч. II. М., 1865. С. 696.

321

Лёвшин В. А. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Ч. V. С. 80.

322

Руководство к приготовлению дешевых, лакомых и безвредных блюд, для скоромного, рыбного и грибного стола. М., 1879. С. 45.

Сюткина О. А., Сюткин П. П. Непридуманная история русских продуктов. М., 2014. С. 273.

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 37.

325

Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. Новосибирск, 1994. С. 325.

326

«На Велик день государю подавали ествы: 1) Три лебедя, а к лебедям на скрыли 2) Три перепечи; а в них 12 лопаток муки крупичатые, 60 яиц, да от тех лебедей 3) Потрохи. А к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру (вина), да в потрохи ж 18 частей говядины. Далее следуют: 4) Утя верченое (жареное на вертеле). 5) Две ряби (рябчики), а к ним лимон. 6) Три груди бораньи с шафраном, 45 золотников. 7) … бораньи верченые, а в них 7 частей. 8) На блюдо боранины *россольные*, лопатки да мышки» (Цит. по: *Забелин И. Е.* Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. М., 2005. С. 799).

327

Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. С. 102.

Лёвшин В. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Ч. V. С. 50.

329

Словарь Академии Российской. Ч. VI. СПб., 1822. С. 371.

330

Рейньер Г. де ла. Прихотник, или Календарь объядения, указующий легчайшие способы иметь наилучший стол; с приложением Сытнаго дорожника и с полным описанием лакомых блюд каждаго месяца, также всех животных, птиц, рыб и растений приготовляемых в последнем вкусе. СПб., 1809. С. 207.

331

Степанов Г. Полный кухмистер и кондитер, или Русский гастроном. М., 1834. С. 56.

332

Степанов Г. Продолжение к книге «Полный кухмистер и кондитер, или Русский гастроном». М., 1835. С. 15.

333

Авдеева Е. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1846. С. 5.

334

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Ч. I. М., 1863. С. 341.

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 54.

Там же. С. 55.

Там же. С. 58.

Наша пища. 1893. № 1–7. С. 398.

339

Труворов А. Свадебные обряды крестьян Сердобского уезда // Архив историко-юридических сведений, относящихся до России. М., 1861. Кн. III. Ч. VI. С. 41.

Олеарий А. Описание путешествия в Московию. М., 2003. С. 187.

341

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Ч. IV. М., 1866. С. 569.

Весеньев И. Сельцо Лысково // Отечественные записки. 1859. Т. CXXIV. С. 14.

343

Быт крестьян Курской губернии // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. V. СПб., 1862. С. 14.

Дополнение к опыту областного великорусского словаря. СПб., 1858. С. 273.

345

Несколько заметок о втором кадетском корпусе // Военный сборник. 1862. № 4. С. 405.

Дополнение к опыту областного великорусского словаря. СПб., 1858. С. 93.

Беловинский Л. В. Энциклопедический словарь истории советской повседневной жизни. М., 2015. С. 390.

348

Энгельгардт А. Из деревни // Отечественные записки. 1874. № 2. С. 309.

Пикуль В. С. Моонзунд. М., 1993. С. 268.

Макаров М. Н. Опыт русского простонародного словотолковника. М., 1848. С. 131.

Юль Ю. Записки Юста Юля, датского посланника при русском дворе // Русский архив. 1892. № 3.

352

Записки Василия Антоновича Инсарского // Русская старина. СПб., 1904. № 11. С. 294.

Там же. С. 295.

Мельников-Печерский П. И. В лесах. М., 2014. С. 208.

Терещенко А. Быт русского народа. Ч. I. СПб., 1848. С. 230.

Авдеева Е. Ручная книга русской опытной хозяйки. Ч. I. СПб., 1846. С. 11.

Быт крестьян Курской губернии // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. V. СПб., 1862. С. 17.

358

Александрова-Игнатьева П. П. Практические основы кулинарного искусства. СПб., 1909. С. 338.

Исторический вестник. 1885. Т. XXI. С. 224.

Лаврентьева Е. В. Культура застолья 19 века. Пушкинская пора. М., 1999. С. 76.

361

Из записной книжки Алексея Осиповича Имберга // Русский архив. 1871. С. 402.

362

Пушкин А. С. Из письма С. А. Соболевскому (9 ноября 1826 г.) // Полн. собр. соч. Л., 1948. Т. 3. Полутом I. С. 34.

Корбовать (устар.) — фигурно нарезать (овощи, корнеплоды, хлеб и т. п.).

Гротан (от фр. *au gratin*) — нежный фарш.

Александрова-Игнатьева П. П. Практические основы кулинарного искусства. СПб., 1909. С. 657.

366

Раскладки (нормы) расходования продуктов и размеры отходов и выходов при изготовлении блюд в предприятиях общественного питания (столовых и буфетах ЦТПО НКВД СССР). М., 1937. С. 143.

Аллепский П. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Москву в середине XVII века. СПб., 1898. С. 139.

Таннер Б. Л. Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 году. М., 1891. С. 57.

Сильвестр. Домострой. М., 1990. С. 84.

370

Роспись царским кушаньям. Акты исторические, собранные и изданный Археографической комиссией. Т. II. СПб., 1841. С. 432.

Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1860. С. 87.

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Ч. IV. СПб., 1866. С. 478.

373

Даль В. И. Пословицы русского народа. СПб., 1872. С. 904.

Печерица — русское название шампиньона.

Лёвшин В. Русская поварня. С. 11.

Друковцов С. Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам. М., 1788. С. 101.

377

Юности честное зерцало или показания к житейскому обхождению. СПб., 1717. С. 41.

Гольшенко В., Капальдо М., Турилов А. Келарский обиходник Матфея Никифорова, старца Кирилло-Белозерского монастыря: 1655/1656 год. М., 2002. С. 76.

Киркор А. Этнографический взгляд на Виленскую губернию // Вестник Императорского Русского географического общества. Ч. XX. СПб., 1857. С. 256.

Семенов Д. Отечествоведение. Россия по рассказам путешественников и ученым исследованиям. Том IV. СПб., 1867. С. 167.

Крачковский Ю. Ф. Быт западнорусского селянина. М., 1874. С. 189.

382

Записки Императорского Русского географического общества по отделению Этнографии. Том V. СПб., 1873. С. 30.

Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев, 1860.

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Ч. I. М., 1863. С. 159.

385

Словарь русских говоров Сибири / под ред. А. И. Федорова. Новосибирск, 1999. Т. 1. С. 127.

Снегирев И. М. Старина Русской земли. СПб., 1871. Т. I. С. 157.

387

Авдеева Е., Маслов Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1911. С. 17.

Струков Д. Н. Взгляд на состояние разных отраслей сельского хозяйства в Южной России в 1849–1854 // Журнал министерства государственных имуществ. Ч. 56. СПб., 1855. С. 62.

389

Степанов А. Заметки из путешествия по России и за границей с ученой целью // Труды Императорского Вольного экономического общества. Т. I. СПб., 1864. С. 390.

390

Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Херсонская губерния. Ч. II. СПб., 1863. С. 212.

391

Соколовский Л. Руководство статистики России. СПб., 1855. С. 142.

392

Султан Крым-Гирей. Описание бывшей в Екатеринодаре в 1869 году сельскохозяйственной выставки // Труды Императорского Вольного экономического общества. Т. 2, СПб., 1870. С. 229.

393

Наша пища. 1893. № 1–7. С. 395.

394

Наша пища. 1893. № 20–2. С. 2.

Бахтиаров А. Брюхо Петербурга. СПб., 1888. С. 53.

Наша пища. 1893. № 20–2. С. 2.

Крузе Э. Э. Положение рабочего класса России в 1900–1914 гг. Л., 1976. С. 172.

ГАТО Ф. 4. Оп. 1. Д. 83. Л. 7, 9; Оп. 13. Д. 2. Л. 210.

399

Высшее образование в России: Очерк истории до 1917 года / под ред. В. Г. Кинелева. М., 1995. С. 106.

Чарская Л. А. Записки маленькой гимназистки. СПб., 1912. С. 69.

401

Колбасное производство / под ред. М. А. Игнатьева и Л. Н. Симонова. СПб., 1901. С. 101.

402

Колбасное производство / под ред. М. А. Игнатьева и Л. Н. Симонова. СПб., 1901. С. 103.

403

Город Санкт-Петербург с точки зрения медицинской полиции / под ред. И. Еремеева. СПб., 1897. С. 489.

Петровская Е. И. Всегда со мной. Календарь-записная книжка для учащихся в женских учебных заведениях. СПб., 1902. С. 127.

405

Булгаков М. А. Собачье сердце // Избранные произведения. Киев, 1989. Т. 1. С. 457.

Здесь и далее — сведения из материалов Музея Микояновского мясокомбината.

Микоян А. И. Так было. М., 2013. С. 316.

Глущенко И. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2010. С. 138.

409

Долгалев А. Первый в мире // За мясную индустрию. 1937. № 27. С. 2.

Там же.

411

Постников М. Поточная линия для производства котлет // За мясную индустрию. 1957. № 34. С. 1.

412

Яценков Н. Новейшая и полная поваренная книга. СПб., 1791. С. 226.

413

Авдеева Е. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1846. С. 199.

Яценков Н. Новейшая и полная поваренная книга. М., 1791. С. III.

415

Парижский повар, или Поваренная книга, содержащая в себе все относящееся к городской кухне. СПб., 1825. С. 198.

Постная поваренная книга. СПб., 1829. С. 8.

Радецкий И. С. Санкт-Петербургская кухня. СПб., 1862.

418

Авдеева Е. А. Ручная книга русской опытной хозяйки. СПб., 1846. С. 199.

419

Урда (вурда) — вареный сыр из сыворотки и овечьего молока.

420

Владимирские губернские ведомости. Владимир-на-Клязьме, 1877. 23 сентября. № 38. С. 2.

Там же. С. 3.

422

Рапорт начальника Амурского отряда винтовых корветов и клиперов, капитана 1-го ранга Кузнецова // Морской сборник. Т. XXXVII. № 9. СПб., 1858. С. 25.

Иванин М. И. Описание зимнего похода в Хиву в 1839–1840 годах. СПб., 1874. С. 175.

Авдеева Е. Руководство для хозяек, ключниц, экономок и кухарок. СПб., 1846. С. 37.

425

Опытный хозяйственный домоводец и эконом. М., 1827. С. 146.

Практическое руководство для хозяек. Киев, 1873.

Сильвестр. Домострой. М., 1990. С. 47.

Там же. С. 47.

Аввакум. Житие протопопа Аввакума, написанное им самим. СПб., 1904. С. 15.

Троицкий И. Д. Романов в 1802 году: современные записки // Ярославские губернские ведомости. 1854. Часть неофициальная. № 32–34. С. 8.

431

Топографическое описания Ярославского наместничества. Ярославль, 1794. С. 83.

432

Козин П., Христианович В. Культура лука в с. Бессоновка Пензенского уезда // Вестник Пензенского земства. 1913. № 4. С. 12.

433

Лавров В. Бессоновский лук // Огонек. 1952. № 44. С. 24.

Водовозов В. Письма из Франции // Русское слово. 1859. № 9. С. 82.

435

Авдеева Е. Записки для городских и сельских хозяев. СПб., 1842. С. 230.

Авдеева Е. Записки о старом и новом русском быте. С. 90.

Афанасьев Д. Материалы для географии и статистики России. Ковенская губерния. СПб., 1861. С. 234.

Риттер К. Землеведение. СПб., 1867. С. 384.

Изергин В. Растительные масла // Иллюстрированный вестник культуры и торгово-промышленного прогресса России. Ч. VII. СПб., 1899. С. 28.

Указатель Русского отдела Парижской Всемирной выставки 1867 года. СПб., 1867. С. 81, 84.

Сильвестр. Домострой. М., 1990. С. 72.

Радашевич М. Н. Внешняя торговля России продуктами прядильных, бобовых и масличных растений и меры к ее развитию. СПб., 1900. С. 28.

Изергин В. Растительные масла // Иллюстрированный вестник культуры и торгово-промышленного прогресса России. СПб., 1899. Ч. VII. С. 28.

Родзевич А. И. Спутник пассажира по Юго-Восточным железным дорогам. Вып. II. М., 1900. С. 108.

445

Гурьянов И. Г. Москва, или Полный исторический путеводитель по знаменитой столице государства Российского. М., 1827. С. 273.

Зубец И. [Вступительная статья] // Государственный музей-заповедник «Ростовский кремль». Пряничные доски. Рыбинск, 2012. С. 4.

Голышов И. Пряничные произведения и их значение в старину // Владимирские губернские ведомости. 1874. № 26. 28 июня. С. 6.

Виноградов И. П. Исторический очерк города Вязьмы с древнейших времен до XVII в. М., 1890. С. 91.

Пропп В. Я. Русские аграрные праздники. Опыт историко-этнографического исследования. М., 2000. С. 34.

Беритам Т. А. Традиционный праздничный календарь в Поморье во второй половине XIX — начале XX в. // Этнографические исследования Северо-Запада СССР: традиции и культура сельского населения. Л., 1977. С. 103.

451

Онучина Т. А. Вырезной архангельский пряник в системе северного обрядового печенья // Хлеб в народной культуре. Этнографические очерки. М., 2004. С. 147.

Дмитриева С. И. Фольклор и народное искусство русских Европейского Севера. М., 1988. С. 23.

Писахов С. Г. Сказки, очерки, письма. Архангельск, 1985. С. 240.

454

Писахов С. Г. Бюллетень Ассоциации по изучению производительных сил Севера при Архангельском губплане и Архангельского общества краеведения. Вып. 1. Архангельск, 1927. С. 54.

Сильвестр. Домострой. М., 1990. С. 89.

Ефименко П. С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии // Труды Этнографического отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии при Московском университете. Кн. V. Вып. I. М., 1877. С. 69.

Лёвшин В. Словарь поваренный, кандиторский, приспешничий и дистиллаторский. Ч. V. С. 40.

Колосов М. А. Заметки о языке и народной поэзии в области северно-великорусского наречия // Приложение к XVIII тому Записок Императорской академии наук № 4. СПб., 1876. С. 36.

459

Полное собрание законов Российской империи с 1649 года. Т. VI. СПб., 1830. С. 380.

Русский биографический словарь. Т. XXIII. СПб., 1911. С. 321.

461

Труды Императорского Вольного экономического общества. Т. II. СПб., 1869. С. 5.

Проходцов И. И. Наследник цесаревич Александр Николаевич в Рязанской губернии в 1837 году // Труды Рязанской ученой архивной комиссии. Рязань, 1901. Т. XVI. Вып. I. С. 54.

463

Степанов Г. Последний труд слепца-старца Герасима Степанова. Ч. I. С. 87.

Брез — в данном случае означает крепкий бульон.

Витковский А. Г. Две доли // Полн. собр. соч. Т. I. СПб., 1896. С. 115.

Двигубский И. Лексикон городского и сельского хозяйства. Т. VI. М., 1837. С. 103.

Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам. СПб., 1866. С. 96.

468

Гарнец — русская дометрическая единица измерения объема сыпучих тел (ржи, крупы, муки и т. п.), равная 3,28 литра.

Вигель Ф. Записки. Т. I. М., 1928. С. 305.

Вигель Ф. Воспоминания. Ч. V. М., 1865. С. 63.

Александрова-Игнатьева П. Практические основы кулинарного искусства. СПб., 1909.

Сильвестр. Домострой. М., 1990. С. 75.

Меховский М. Трактат о двух Сарматиях. М., 1936. С. 114.

Дополнения к актам историческим. Т. 1. СПб., 1846. С. 360

Берхгольц Ф. В. Дневник камер-юнкера Ф. В. Берхгольца 1721–1725. М., 1902. С. 86.

476

Внутренний быт русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года, по документам, хранящимся в Московском архиве Министерства юстиции. Кн. 1. М., 1880. С. 44.

Там же. С. 45.

Историк А. Терещенко объясняет происхождение этого названия именем Ерофей, которое носил цирюльник графа Алексея Григорьевича Орлова. Ерофей якобы лечил графа специальной настойкой из трав, рецепт которой он получил от китайского врача. Эта версия стала преобладающей, хотя никаких подтверждений в источниках не имеет.

479

Полное собрание законов Российской империи. Собрание второе. Т. XVII. Отд. I. СПб., 1843. С. 641.

Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. М., 2007. С. 88.

Герберштейн С. Записки о Московии. Т. I. М., 2008. С. 531.

482

Немецкое Wein означает «вино». Слово же Pranndt (Branten, Brandt), скорее всего, было предшественником современного Brand (пожар, обжиг, жар). Так что pranndt Wein лучше всего передается термином «горячее вино».

Герберштейн С. Записки о московитских делах. СПб., 1908. С. 205.

484

Aqua vitae (с лат. — вода жизни) — водный раствор этилового спирта, полученного путем дистилляции вина или других продуктов брожения.

485

Там же.

486

Челобитная князя Ивана Катырина Ростовского (15 февраля 1630 г.) // Акты исторические, собранные и изданный Археографической комиссией. Т. III. СПб., 1841. С. 289.

Родионов Б. История русской водки от полугара до наших дней. М., 2012. С. 38.

Словарь русского языка XI–XVII веков. Вып. 9. М., 1982. С. 62.

489

Рязанская кормчая 1284 г. Цит. по: *Срезневский И. И.* Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. Т. II. СПб., 1902. С. 661.

Горький М. Жизнь Клима Самгина. Т. III. СПб., 2019. С. 834.

491

Фадеев А. А. Последний из удэге. Сочинения. М., 1982. С. 71.

Гиляровский В. А. Москва и москвичи. М., 2014. С. 290.

493

Яценков Н. Новейшая и полная поваренная книга. Ч. II. М. 1791. С. 132.

Москва за столом // Москвитянин. 1856. Т. II, № 5. С. 451.

495

Молоховец Е. И. Подарок молодой хозяйке. Ч. II. СПб., 1901. С. 81.

Там же. С. 82.

Там же. С. 83.

Молоховец Е. И. Подарок молодой хозяйке. Ч. II. СПб., 1901. С. 160.

499

Гросс Н. В. Новейшая поваренная книга. Ч. III. М., 1865. С. 128.

500

Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. С. 18.

501

Полевицкий Н. И. Домашнее приготовление фруктовых прохладительных напитков. М., 1931. С. 66–67.

Степанов Г. Последний труд старца-слепца Герасима Степанова. Ч. IV. С. 72.

503

Каменская М. Пятьдесят лет назад. Роман в 2 частях. СПб., 1861. С. 98.

504

Навроцкий И. Новая полная поваренная книга. СПб., 1808. С. 386.

505

Канна (kanna) — шведская средневековая мера объема. Вмещала примерно 2,62 литра жидкости или 1,6 кг зерна.

506

Гальлерт, галлерт (от нем. Gallert) — здесь: желеобразная, студенистая масса.

507

См., напр.*: Голохвастов К. К.* Шамиль. Повесть из времен покорения Кавказа. СПб., 1897; *Кази-Бек Ахметуков Ю.* Черкесские рассказы. М., 1896; *Верещагин А.* Дома и на войне. СПб., 1885.

Полевицкий Н. И. Указ. соч. С. 65.

Медведев Р. А. Как начиналась перестройка. М., 2006. С. 43.

Сахарова И. Как появился кефир в Москве // Молочная промышленность. 1957. № 11. С. 40.

511

Любовь к кефиру // Аргументы и факты. 2013. № 24.

512

Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона. Т. XV. СПб., 1895. С. 36.

513

Толстой Л. Н. Дневники и записные книжки 1904–1906 // Полн. собр. соч. Т. 55. М., 1937. С. 54.

Толстой Л. Н. Первая ступень. М., 1906. С. 30.

515

Булатов П. Н., Фрейберг Н. Г. Гигиена. Краткий очерк здравоохранения. Л., 1926. С. 145.